

-RICE FLOUR-

米粉デミグラスベース



ノンアレルギーのデミグラスソースを作りたい
とのご要望に応え、国産米粉のみ使用。
デミグラスソースやブラウンソースのベースに
なるルウを作りました。

日本糧食株式会社



Recipe 01

🍷 アレルギー対応ルウ!!

煮込みハンバーグ



こどもに大人気のハンバーグ。デミグラスソースを
使うことで、コクが広がり、豊かな味わいに。



POINT

デミグラスソースの作り方(目安)

ぬるま湯80ccにデミグラスベース12gを
目安に溶かし、ソースを作ります。

お好みに応じて分量はご調整ください。
塩を加えることで、より一層、
おいしくお召し上がりいただけます。

材料

[1人分]

冷凍ハンバーグ	60 g
にんじん	30 g
玉ねぎ	30 g
しめじ	30 g
炒め油	2 g
赤ワイン	10 cc
水	10 cc

【A】

デミグラスソース	80 g
砂糖	1.5 g
塩	1 g
ケチャップ	3 g
ソース	2 g

作り方

1. 【A】のデミグラスソースを作る。
2. にんじんはくし切りしたものを下茹でし、
玉ねぎは厚めのスライスにする。
3. 油で軽く玉ねぎを炒め、しめじも合わせて炒める。
4. 冷凍のハンバーグ、赤ワイン、水を加え、
アルコールをとばす。
5. 水(分量外)を加え蓋をし、ハンバーグに火を通す。
6. にんじん、【A】デミグラスソースを加え、煮込む。
7. 砂糖、塩、ケチャップ、ソースで
味を調整したら、できあがり!

How to cook!