

ハムとじゃがいもの豆乳煮



材料 (3人分)

ロースハムスライス	1パック(4枚)
じゃがいも	1個
たまねぎ	30g
無調整豆乳	150cc
塩こうじ	小さじ1
パセリのみじん切り	少々

作り方

1. ロースハムは1/6にカットする。
じゃがいもは皮をむいてハムと同じようにスライスする。
たまねぎはせん切りにする。
2. 鍋に1.の具材を全部入れ、豆乳で煮込み、塩こうじで味をつける。
3. 仕上げにパセリのみじん切りをふる。

(調理時間 15分)

ひとくちメモ

牛乳、小麦ほかの7大アレルゲンを使わない料理です。
カレー粉、七味、山椒などを最後にひと振りすればお酒のおつまみにもなります。
あたたかくして食べるのはもちろん、冷たくしてもおいしくいただけます。

今回使用した商品 ロースハムスライスパック 60g



株式会社 鎌倉ハムクラウン商会