

カネツデルリ

使用商品

ハインツ 1kg プラントベース ホワイトソース

材料

- 150g パン(1cmの角切り)
- 1個 卵
- 30g 玉ねぎ(みじん切り)
- 適量 牛乳
- 30g スペックまたは生ハム
- 各適量 塩、こしょう
- 30g ほうれん草(ピューレ)
- 15g バター
- 70g ハインツ プラントベース
ホワイトソース
- 適量 タイム
- 適量 オリーブオイル
- 適量 パルメザンチーズ

作り方

1. フライパンにバターを入れ、玉ねぎと生ハムを炒める。
2. ボウルにパン、①、牛乳、卵、ほうれん草を入れて混ぜ合わせる。
3. ②をまるめてゆで、浮き上がってきたら取り出す。
4. 器にハインツ プラントベース ホワイトソースと③を盛り付け、タイムとパルメザンチーズ、オリーブオイルで仕上げる。

備考

北イタリアに学ぶSDGs

