

材料		2~3人分		料理の特徴	
材料名	分量(g)	「大豆の華 粒状」を使ったメニューです。 ひき肉なしでヘルシーなお料理に大変身！ 無限の可能性を秘めた 大豆100%のヘルシー素材!			
A	大豆の華 粒状 40g オリーブ油 6g バター 6g にんにく 5g	<h2>野菜と大豆の ミートソース風</h2> <p>新商品 大豆の華 粒状</p>  			
B	たまねぎ (みじん切り) 70g セロリ (みじん切り) 15g エリンギ (みじん切り) 15g 赤パプリカ 20g 小麦粉 9g				
C	顆粒コンソメ 8g 赤ワイン 20g 水 100cc ケチャップ 25g 中濃ソース 10g こしょう 0.3g さとう 5g トマトジュース (無塩タイプ) 400cc				
作り方					
<p>①Aをフライパンに入れて溶けたら、にんにくを入れる。香りが出たら、Bを加えたまねぎが透明になるまで炒める。</p> <p>②小麦粉を加え、なじむまで炒める。</p> <p>③Cを入れ混ぜたら大豆の華粒状を加え、全体に味付けができるよう混ぜる。</p> <p>④トマトジュースを加え、煮込む。</p>					
製品情報					<p>品名:大豆の華 粒状 規格:500g 製造元:旭松食品(株) 工場所在地:長野県 アレルギー原因食品:大豆</p> 
調理のポイント					