

# やわらか伊達巻

伊達巻をやわらかいゼリー状にしました

コード 3



## 材料

■2人分

伊達巻	100g
だし汁	1/2カップ (100g)
固形化補助食品	小さじ1強 (約3g)

A { ※ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード) を使用した場合

## 作り方

- ① 伊達巻を一口大の大きさに切る。
- ② ①とAをミキサーに入れ、ミキサーをまわしてなめらかな状態に仕上げる。
- ③ ②を鍋に移して、よくかき混ぜながらひと煮立ちするまで加熱する。
- ④ もったりとした状態がさらっと軽くなったら、火を止め、手早くラップを敷いた浅い耐熱容器に入れる。
- ⑤ ④が固まったら巻きすで巻き、形を整える。切りわけて器に盛り付ける。

## 栄養価 (1食分)

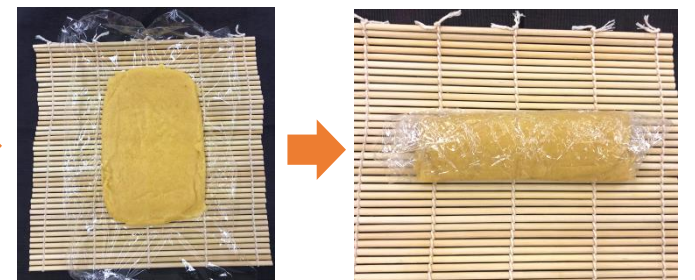
エネルギー	105kcal
たんぱく質	7.6g
食塩	0.5g

※作り方④



浅い耐熱容器にいれます。  
(写真はバット使用)

※作り方⑤



固まったらラップごと巻きすの上に移し、  
巻いて形を整えます。

## 固形化補助食品を購入される方は

病院・福祉施設向け食品を専門に取り扱う「ヘルシーネットワーク」でご購入いただけます。ご家庭で食事療法・食介護を行われているお客様のもとへ、商品1個からお届けしております。

WEBサイト：<http://www.healthynetwork.co.jp>

電話：0120-236-977 (受付時間：月～土 9時～17時)

## 注意事項

- ③の工程では、しっかり加熱をしてください。ポタージュがもったりした状態からサラサラの状態に変わったところが出来上がりの目安です。
- 温度が下がると固まり始めます。加熱後は手早く容器に移してください。

最新の情報をご覧になりたい方は以下HPをご覧ください。  
「食べるを支える」HP → <http://www.shokushien.net/>  
(「食べるを支える」のキーワードでWeb検索できます)

