



## ジェノベーゼのパンケーキサンド

トマト、アボカドなどのお野菜を卵・乳不使用の「ベジカフェ ヴィーガンパンケーキ」でサンドしました。  
植物性ジェノベーゼソースで味付けしたヴィーガン対応プレートです。

※本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しております。

### 材料(1食分)

- ・ベジカフェ ヴィーガンパンケーキ・・・・・・・・・・2枚
- ・ヴィーガンクリームチーズ・・・・・・・・・・4g
- ・アボカド(スライス)・・・・・・・・・・30g
- ・トマト(1cm厚切り)・・・・・・・・・・20g
- ・紫玉ねぎ(スライス)・・・・・・・・・・3g
- ・植物性ジェノベーゼソース・・・・・・・・・・6g
- ・グリーンリーフ・・・・・・・・・・20g

### 作り方

- ①「ベジカフェ ヴィーガンパンケーキ」にヴィーガンクリームチーズを2gずつ塗る。
- ②アボカドからグリーンリーフまでの材料を①でサンドする。
- ③②を1/2にカットし、お皿に盛り付ける。

### ベジカフェ ヴィーガンパンケーキの 解凍方法

自然解凍：凍ったままの製品を袋から取り出し、重ならないように並べて、室温(約25℃)で30分置く。

電子レンジ：凍ったままの製品を袋から取り出し、重ならないように耐熱皿に並べ、ラップをかけずに加熱。  
調理時間の目安：3枚 500W 約2分/1400W 約45秒

オーブントースター：凍ったままの製品を袋から取り出し、重ならないように並べて加熱。  
1000Wのトースターで約3分30秒。