

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

目玉焼きサラダトースト

調理時間
約**10分**
1人分
約**430kcal**



※写真はイメージです。

夏の旬食材



レタス

+

使ったのはコレ!



パスコ
超熟
(6枚スライス)



AJINOMOTO
オリーブオイル
エクストラバージン

目玉焼きサラダトースト

材料/1人分

パスコ 超熟(6枚スライス)……1枚
卵……1個
好みのサラダ(グリーンリーフ、レタス等)
……適量
AJINOMOTO オリーブオイルエクストラ
バージン……大さじ1
塩、黒こしょう……適量

作り方

- ①「パスコ 超熟」をトーストする。
- ②フライパンで目玉焼きをつくる。
- ③①の上に水気を切ったサラダと②をのせる。
- ④「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」と塩、黒こしょうをかけて、完成!