

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# マッシュルームと ソーセージのラップサラダ

調理時間

15分

1人分

458kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



マッシュルーム

+

使ったのはコレ!



キュービー  
ハーブ



サラダクラブ  
10品目のサラダ  
レタスやパプリカ

# マッシュルームとソーセージのラップサラダ

## 材料/2人分

トルティーヤ……………2枚  
ポテトサラダ(市販品)……………60g  
サラダクラブ 10品目のサラダ  
レタスやパプリカ……………1/4袋  
グリーンアスパラガス……………2本  
マッシュルーム……………2個  
ソーセージ……………4本  
卵……………1個(M)  
キューピー ハーフ……………大さじ2  
バジルソース……………小さじ2  
サラダ油……………適量(もしくは大さじ1)

※マッシュルームの生食が気になる場合は熱を入れてください。

## 作り方

- ①マッシュルームは石づきをとり、4等分に切る。
- ②グリーンアスパラガスはピーラーで下半分の皮をむく。
- ③フライパンに油をひいて熱し、②とソーセージを入れて焼く。
- ④ボウルに卵を割り入れ、混ぜ合わせる。③のフライパンに油を足し、スクランブルエッグをつくる。
- ⑤トルティーヤは袋の表示通りに熱し、1枚にポテトサラダ、①、③、④の各半量をのせ、「キューピーハーフ」大さじ1とバジルソース小さじ1をかける。
- ⑥⑤に「サラダクラブ 10品目のサラダ レタスやパプリカ」の半量をのせ、ワックスペーパーで巻き、半分に切る。同様にもう1個作る。