

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# ミートソースで簡単! ロコモコ

調理時間

20分

1人分

591kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



高リコピントマト

+

使ったのはコレ!



カゴメ 基本のトマトソース

# ミートソースで簡単!ロコモコ

## 材料/3人分

合いびき肉	150g
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	大さじ1
カゴメ 基本のトマトソース	1缶
トマトケチャップ	大さじ1
醸熟ソースウスター	大さじ1
ベビーリーフ	1袋
卵	3個
サラダ油	小さじ1
高リコピントマト	1個
ご飯	450g

## 作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、塩、こしょうをしたひき肉をパラパラになるまで炒める。
- ②「カゴメ 基本のトマトソース」、トマトケチャップ、醸熟ソースウスターを加えて煮る。(約5分)
- ③フライパンにサラダ油を熱し、目玉焼きを焼いて取り出す。
- ④器にご飯を盛り、②をかけ、③をのせる。ベビーリーフと食べやすい大きさに切った高リコピントマトを添える。