

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

秋野菜のじゃがチーズ焼き

調理時間

10分

1人分

314kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



じゃがいも

+

使ったのはコレ!



カゴメ じゃがチーズ焼

秋野菜のじゃがチーズ焼き

材料/2~3人分

カゴメ ジャガチーズ焼(100g)・・・1袋
じゃがいも・・・・・・・・・・・・・・・・1個
なす・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1本
かぼちゃ・・・・・・・・・・・・・・・・100g
合いびき肉・・・・・・・・・・・・・・150g
ピザ用チーズ・・・・・・・・・・・・・・50g
サラダ油・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

作り方

- ①なすは1cm幅の輪切りにする。じゃがいもはよく洗って芽を取り除き、皮付きのままラップに包み、電子レンジで加熱し、皮付きのまま半分に切り、1cm幅に切る。(600W 約2分半、500W 約3分)
かぼちゃもラップに包み、30秒程加熱してから、1cm幅に切る。※竹串がすっと通らないときは、加熱時間を延長し、30秒ごとに様子を見る。
- ②フライパンに油を熱し、ひき肉を炒め、色が変わったら「カゴメ ジャガチーズ焼」を加え、炒め合わせる。(中火 約1分 ソースはね注意)
- ③①の野菜を加え、フタをして加熱し、野菜に火を通す。(弱火~中火 約5分)
- ④チーズをのせて、再びフタをして加熱し、チーズを溶かす。(弱火 約1分)