

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

トマトとアボカドと牛肉の タコス風ホットサンド

調理時間

10分

1人分

762kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



アボカド

+

使ったのはコレ!



キュービー
コブサラダ
ドレッシング



サラダクラブ
千切りキャベツ



ヤマザキ
ロイヤルブレッド



特設サイトは
こちら!

トマトとアボカドと牛肉のタコス風ホットサンド

材料/2人分

ヤマザキ ロイヤルブレッド(食パン)
.....4枚(8枚切)
トマト.....1個
アボカド.....1/2個
サラダクラブ 千切りキャベツ...60g
牛カルビ肉(焼肉用).....100g
スライスチーズ.....2枚
バター 有塩バター.....適量
サラダ油.....適量
キューピー コブサラダ ドレッシング
.....大さじ3

作り方

- ①トマトは1cmの角切りにする。
- ②アボカドは厚さ5mmの薄切りにする。
- ③フライパンに油をひいて熱し、5mm幅に切った牛カルビ肉を焼く。
- ④①、③、「サラダクラブ 千切りキャベツ」を食品用保存袋に入れて、「キューピー コブサラダ ドレッシング」大さじ3で和える。
- ⑤ホットサンドメーカーの両面にバターをぬり、「ヤマザキ ロイヤルブレッド(食パン)」、スライスチーズ、④、②の各半量を順にのせ、もう1枚の食パンではさみ、弱火で両面をこんがり焼く。同様にもう1つ作る。