

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

3種のきのこのこのボロネーゼ

調理時間

10分

1人分

502kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



しめじ

+

使ったのはコレ!



カゴメ 基本のトマトソース

3種のきのこのボロネーゼ

材料/3人分

スパゲティ	240g
しめじ	1/2パック
エリンギ	1/2パック
まいたけ	1/2パック
合いびき肉	150g
塩	少々
こしょう	少々
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
ウスターソース	大さじ1
サラダ油	小さじ1

作り方

- ①きのこは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油を熱し、塩・こしょうしたひき肉をパラパラになるまで炒める。肉の色が変わるまで炒めたら、①のきのこを加え、さっと炒める。
- ③「カゴメ 基本のトマトソース」、トマトケチャップ、ウスターソースを加えて煮る。
- ④塩(分量外)を加えた湯でスパゲティを茹で、③と和える。