

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

10分ミートで簡単ラザニア

(餃子の皮使用)

調理時間

20分

1人分

468kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



しめじ

+

使ったのはコレ!



カゴメ 基本のトマトソース

10分ミートで簡単ラザニア(餃子の皮使用)

材料/3人分

餃子の皮(大判).....	20枚
合いびき肉.....	150g
塩.....	少々
こしょう.....	少々
しめじ.....	1パック
サラダ油.....	大さじ1
カゴメ 基本のトマトソース.....	1缶
ケチャップ.....	大さじ3
ウスターソース.....	小さじ1
ピザ用チーズ.....	60g

作り方

- ①しめじはいしづきを切り落とし1cm長さに切る。
合いびき肉に塩、こしょうをふる。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、ひき肉、しめじの順に炒め、「カゴメ 基本のトマトソース」、ケチャップ、ウスターソースを加え軽く煮る。
- ③グラタン皿にサラダ油を塗り、餃子の皮を敷き詰め、②のソースの1/4量を重ねる。再び皮を敷き次にソースの順に3回重ね、最後にチーズをかける。
- ④200℃に温めたオーブンで10分～15分程焼く。