

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

じゃがバタトのチーズ焼き

調理時間

10分

1人分

413kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



じゃがいも

+

使ったのはコレ!



カゴメ じゃがチーズ焼

じゃがバタトマトのチーズ焼き

材料/2~3人分

カゴメ じゃがチーズ焼	1袋
じゃがいも	2個
トマト	3個
合いびき肉	150g
ピザ用チーズ	50g
バター	小さじ1

作り方

- ①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1個ずつ包んで電子レンジで加熱し、約1cm幅の半月切りにする。
※加熱目安600W3~4分。トマトは洗って約1cm幅の輪切りにする。
- ②フライパンにバターを熱し、ひき肉を炒め、色が変わったら①のじゃがいもを加える。(中火約1分。油はね注意。)
- ③「カゴメ じゃがチーズ焼」を加え炒め合わせ、トマト、チーズをのせ蓋をしチーズを溶かす。(中火約2分。ソースはね注意。)