

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

サルサソースが具たくさんのサラダにぴったり!

メキシカンサラダ

調理時間

20分

1人分

364kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



アボカド

+

使ったのはコレ!



カゴメ
サルサ



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



メキシカンサラダ

材料/2人分

玉ねぎ	1/4個
ミニトマト	6個
アボカド	1/2個
レタス	1/4個
ゆで卵	2個
合い挽き肉	180g
トルティーヤチップス	適量
カゴメ サルサ	適量

〈調味料〉

カレー粉	大さじ1
ケチャップ	大さじ2
A ソース	大さじ1
醤油	大さじ半分
こしょう	少々

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りに、ミニトマトは1/4の大きさに、アボカドは1.5cm角に切る。レタスは手でちぎり、水にさらす。ゆで卵は黄身と白身に分けて、それぞれ刻む。お好みで黄身はざるで裏ごしをする。
- ②フライパンに挽き肉、玉ねぎを加えて中火で炒める。挽き肉の色が変わったら調味料**A**を加えて味を調える。
- ③器にレタスを並べ、②とアボカド、ミニトマト、トルティーヤチップスを盛る。ゆで卵をのせ、「カゴメサルサ」を添える。