

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# なすとひき肉の デミ風チーズ焼き

調理時間

10分

1人分

433kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



なす

+

使ったのはコレ!



カゴメ なすと挽肉の  
デミ風チーズ焼き用ソース

# なすとひき肉のデミ風チーズ焼き

## 材料/2~3人分

なす……………2~3本(180g)  
カゴメ なすと挽肉の  
デミ風チーズ焼き用ソース……1袋  
合いびき肉……………250g  
ピザ用チーズ……………50g  
サラダ油……………大さじ1

## 作り方

- ①なすは1cm幅のいちょう切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、合いびき肉、なすの順に炒める。(中火約3分)
- ③「カゴメ なすと挽肉のデミ風チーズ焼き用ソース」を加え、具材と絡ませながら煮立たせる。(中火約2分)
- ④チーズを加える。全体にまんべんなく加え、フタをしめる。チーズが溶けたらできあがり。(中火約1分半)