

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

忙しい時のお助けごはんにぜひどうぞ!

ベーコンとアボカドの トマトドリア

調理時間

10分

1人分

574kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



アボカド

+

使ったのはコレ!



カゴメ
基本の
トマトソース



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



ベーコンとアボカドのトマトドリア

材料/2人分

ベーコン	50g
アボカド	1/2個
バター	15g
パセリ(お好みで)	少々
塩、こしょう	少々
白飯	2膳分
カゴメ 基本のトマトソース	1/2缶
ピザ用チーズ	適量
マヨネーズ	適量

作り方

- ①ベーコン、アボカドは角切りにする。バターは600W電子レンジで15秒加熱して溶かし、パセリ、塩、こしょうと共に、白飯に混ぜ、耐熱皿に2等分する。
- ②「カゴメ 基本のトマトソース」を2等分して①のごはんのにのせ、チーズ、ベーコン、アボカドを散らし、マヨネーズをかけ、200℃のオーブンで焼き色がつくまで10分ほど焼く。