

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

丸ごとズッキーニの

肉巻きトマト煮 (インボルティーニ)

調理時間

15分

1人分

481kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



ズッキーニ

+

使ったのはコレ!



カゴメ
基本のトマトソース295g

丸ごとズッキーニの肉巻きトマト煮(インボルティーニ)

材料/2~3人分

豚肉(薄切り).....300g
塩.....少々
黒こしょう.....少々
ズッキーニ.....2本
カゴメ 基本のトマトソース295g・1缶
ピザ用チーズ.....40g
オリーブ油.....大さじ1/2
ベビーリーフ.....1袋
レモン(くし形切り).....お好みで

作り方

- ①ズッキーニはピーラーで縦に4本、細く皮をむいておく(味のしみがよくなります)。
- ②豚肉はパックを返しラップの上に縦長に少し重なるように広げ塩・黒こしょうをする。①を横向きにのせて転がしながら、ぎゅっと巻きつける。同様にもう1本作る。
- ③フライパンにオリーブ油を熱し、②の巻き終わりを下にして入れ、焼き色がつくまで焼く。転がしながら表面に焼き色をつけるように焼き、「カゴメ 基本のトマトソース」を加える。蓋をして10分蒸し煮する。
- ④肉を取り出し、2cm厚さに切る。残った「カゴメ 基本のトマトソース」にピザ用チーズを加え、再び加熱して、チーズを溶かす。器にソースを盛り、切った肉巻きを盛り付け、ベビーリーフとお好みでレモンを添える。