

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# ポテトサラダが入った トマト煮込みハンバーグ

調理時間

30分

1人分

421kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



がんばる農家応援団  
じゃがいも

+

使ったのはコレ!



カゴメ 基本のトマトソース

# ポテトサラダが入ったトマト煮込みハンバーグ

## 材料/3人分

### 〈ポテトサラダ〉

じゃがいも……………1個  
マヨネーズ……………大さじ1  
コンソメスープの素(顆粒)・小さじ1/2  
ミックスチーズ(シュレッドタイプ)・24g

### 〈ハンバーグだね〉

合いびき肉……………250g  
塩……………小さじ1/2  
こしょう……………少々  
玉ねぎ(みじん切り)……………1/4個分  
パン粉……………大さじ4  
牛乳……………大さじ2  
溶き卵……………1個分  
サラダ油……………大さじ1/2

### 〈ソース〉

カゴメ 基本のトマトソース……………1缶  
水……………1/4カップ  
塩……………1g  
パセリ……………お好みで

## 作り方

- ①じゃがいもは洗ってぬれたままラップに包んで、電子レンジで加熱する。(600W、約4分)  
※加熱が足りない場合は、追加で加熱して下さい。  
皮をむいて粗めにつぶし、マヨネーズ、コンソメを混ぜ、3等分しておく。
- ②ボウルにハンバーグだねの材料を入れ、しっかりとよく混ぜたら、3等分にする。
- ③②を円形に薄くのばし、①とミックスチーズ1/3量を中央にのせてハンバーグだねで包み込む。これを3つ作る。
- ④フライパンに油をひき、中火にかけ③を入れて、1～2分程焼き、焼き色がついたら返して1～2分程焼く。
- ⑤「カゴメ 基本のトマトソース」、水、塩を加え沸騰したらフタをして弱火で約5分煮る。皿に盛り付け、お好みでパセリを振ったら出来上がり。