

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。