

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

カリッとポテトとさっぱりとしたトマトソースでどうぞ!

お祝い牛カツ

調理時間 **25分**
(焼成時間除く)

1人分

424kcal



※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



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



お祝い牛カツ

材料/3~4人分

がんばる農家応援団 ジャがいも※・2個
牛肉ステーキ……………2枚(1枚150g)
塩、こしょう……………少々
小麦粉……………適量
卵……………1個
パン粉……………適量
揚げ油……………適量

〈トマトソース〉
カゴメ 基本のトマトソース…1/2缶
オリーブオイル……………小さじ1
塩……………ひとつまみ
こしょう……………少々
クレソン、ミニトマト……………お好みで

作り方

- ①ジャがいもは洗ってラップをして600W電子レンジで2分、やや固めで竹串が通るように加熱する。櫛形に切り、180℃の油で7~8分きつね色になるまで揚げる。
- ②ステーキは30分室温に置き、筋切り後、塩、こしょうをし、小麦粉、溶き卵、パン粉をつける。190℃の油で片面60~90秒揚げる。3分置いてから1.5cm幅に切る。
- ③「カゴメ 基本のトマトソース」、オリーブオイル、塩、こしょうを合わせ、600W電子レンジで30秒加熱する。
- ④器に①、②を盛り、③をかけて、お好みでクレソン、ミニトマトを添える。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。