

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

トマチー餃子鍋

調理時間

30分

1人分

551kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



がんばる農家応援団
玉ねぎ[®]

+

使ったのはコレ!



カゴメ 甘熟トマト鍋スープ

トマチー餃子鍋

材料/3~4人分

カゴメ 甘熟トマト鍋スープ……1袋
冷凍餃子……1パック(12個)
キャベツ……1/2玉
ウインナーソーセージ……4本
鶏もも肉……200g
がんばる農家応援団 玉ねぎ※…1/2個
にんじん……1/2本
しめじ……1パック
トマト……1個(150g)
ブロッコリー……適量
ピザ用チーズ……お好み

作り方

- ①鶏もも肉、野菜・きのこは一口大に切る。
- ②「カゴメ 甘熟トマト鍋スープ」を鍋に入れ沸騰させる。
- ③鶏肉から鍋に入れ火が通ったら、他の材料も、硬い野菜から順に入れていく。
- ④材料に火が通ったら、上からチーズをかけてチーズを溶かしながらお召し上がりください。

※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。