

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

お肉の旨味でレタス1個がぺろりと食べられます!

丸ごとレタスのジューシー・サラダ

調理時間

10分

1人分

171kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



レタス

+

使ったのはコレ!



ハウス
GABAN
岩塩&ペパー



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



丸ごとレタスのジューシー・サラダ

材料/4人分

レタス……………1個
ミニトマト……………6個
サラダ油……………大さじ1
恵味の牛 小間切れ……………240g

〈調味料A〉

ハウス GABAN 岩塩&ペパー…少々
刻みにんにく(市販)……………大さじ1
すき焼きのたれ……………大さじ2

〈調味料B〉

ハウス GABAN 岩塩&ペパー…適量
マヨネーズ……………適宜

作り方

- ①レタスは横半分に切る。ミニトマトは1/4に切る。
- ②フライパンに油の半量を熱し、レタスを入れ、中強火で1分、返して1分焼き、皿に取る。同じフライパンをキッチンペーパーで軽くふき、残りの油を熱し、「恵味の牛 小間切れ」を1~2分炒め、肉の色が変わったら、調味料Aを加えてざっと混ぜる。
- ③皿に②と①のミニトマトを盛り、調味料Bで味付けをする。

※お好みで粉チーズを振るとさらに美味しいです。