

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

夏野菜の ダブルトマトカレー

調理時間

20分

1人分

564kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



カゴメ
ラウンドレッド(トマト)

+

使ったのはコレ!



カゴメ
基本のトマトソース 295g

夏野菜のダブルトマトカレー

材料/4人分

合いびき肉	300g
なす	3本(270g)
ピーマン	2個
黄パプリカ	1/2個
カゴメ ラウンドレッド(トマト)	2個
カゴメ 基本のトマトソース	295g
	1缶
カレールウ	2皿分
サラダ油	大さじ1
ご飯	適量
水	1と1/2カップ

作り方

- ①なす、ピーマン、パプリカは2cm角に切る。トマトはくし形切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、ひき肉を炒める。肉の色が変わったらなすを加えて炒め、なすがしんなりしたら、ピーマン、パプリカも加えて炒める。
- ③「カゴメ 基本のトマトソース」、水(1と1/2カップ)を加えて沸騰させ、野菜が煮えるまで、約10分煮る。
- ④一度火をとめてカレールウを溶かし、トマトも加えて中火で5分煮る。ごはんに「トマトカレー」をかける。