

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# ころころミニトマトの ハヤシライス

調理時間

25分

1皿分

214kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



玉ねぎ

+

使ったのはコレ!



ハウス  
完熟トマトの  
ハヤシライスソース184g

# ころころミニトマトのハヤシライス

## 材料/5皿分

ハウス 完熟トマトのハヤシライスソース184g  
.....1/2箱(92g)  
牛肉(ももなど薄切り).....200g  
玉ねぎ.....中1と1/2個(300g)  
ぶなしめじ.....1パック(100g)  
ミニトマト.....15個(150g)  
サラダ油.....大さじ1  
水.....550ml

## 作り方

- ①牛肉は3~4cm幅に切る。玉ねぎは薄切りにする。ぶなしめじは小房に分ける。
- ②大きめのフライパンにサラダ油を熱し、①の玉ねぎを入れ、すき通ってしんなりするまで中火でよく炒め、牛肉とぶなしめじを加えてさらに炒める。
- ③水を加え、沸騰したらあくを取り、弱火~中火で約5分煮込む。
- ④いったん火を止め、「ハウス 完熟トマトのハヤシライスソース」を割り入れて溶かす。再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込み、ミニトマトを加えてさらに約5分煮込む。