

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

もちチーズお好み焼き たらこマヨソース

調理時間
20分
1人分
約**649kcal**



※写真はイメージです。

秋の旬食材



Vマーク
せん切りキャベツ

+

使ったのはコレ!



キュービー
あえるパスタソース
たらこ

もちチーズお好み焼き たらこマヨソース

材料/2人分

お好み焼きの粉	100g
もち	1個(切れ)
Vマーク せん切りキャベツ	1袋
卵	2個(M)
豚ばら肉(薄切り)	4枚
ピザ用チーズ	適量
サラダ油	適量
水	150ml
キユーピー	
A あえるパスタソース たらこ	1袋
マヨネーズ	適量

作り方

- ①もちは縦に半分に切り、横に厚さ5mmに切る。
- ②Vマーク せん切りキャベツを用意する。
- ③ボウルに水とお好み焼きの粉を入れて混ぜる。
- ④③に卵、①、②、ピザ用チーズを入れ、全体を混ぜ合わせる。
- ⑤フライパンに油をひいて中火で熱し、④の半量を入れ、形を整え約3分焼く。豚ばら肉をのせ、ひっくり返し、ふたをして約4分焼く。片面が焼けたら、ふたをとり、ひっくり返して約3分焼く。同様にもう1枚焼く。
- ⑥器に⑤を盛りつけ、混ぜ合わせた**A**をぬり、別添のきざみ海苔をのせる。