

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

夏野菜をおいしく食べよう!

トマトとなすのデミ風チーズ焼き

調理時間

10分

1人分

464kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



なす

+

使ったのはコレ!



カゴメ なすと挽肉の
デミ風チーズ焼き用ソース

トマトとなすのデミ風チーズ焼き

材料/2~3人分

なす……………2~3本(約180g)
高リコピントマト……………1袋
カゴメ なすと挽肉の
デミ風チーズ焼き用ソース……1袋
合いびき肉……………250g
モッツアレラチーズ
(ひとくちタイプ)……………1袋
サラダ油……………大さじ1

作り方

- ①なすは1cm幅のいちょう切りにする。トマトは洗って約1cmの輪切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、合いびき肉、なすの順に炒める。(中火約3分)
- ③「カゴメ なすと挽肉のデミ風チーズ焼き用ソース」を加え、具材と絡ませながら煮立たせる。(中火約2分)
- ④トマト、モッツアレラチーズを全体に乗せ、フタをしめる。チーズが溶けたらできあがり。(中火約1分半)