

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

焼き肉サラダ～トマトだれ～

調理時間

15分

1人分

617kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



がんばる農家応援団 レタス※

+

使ったのはコレ!



カゴメ
基本のトマトソース295g

焼き肉サラダ～トマトだれ～

材料/4人分

豚ばら肉(焼肉用).....600g
塩.....小さじ1/4(1.5g)
こしょう.....少々
がんばる農家応援団 レタス※..200g
にんじん.....1/2本(100g)
きゅうり.....1本(100g)
長ねぎ.....30g

【トマトだれ】

カゴメ 基本のトマトソース295g..1缶
焼肉のたれ.....大さじ1
レモン汁.....小さじ1

作り方

- ①レタスは一枚ずつはがし、洗っておく。きゅうり、にんじん、長ねぎは千切りにする。
- ②【トマトだれ】の材料を混ぜておく。
- ③塩こしょうをした豚肉を焼き、レタスにのせ、きゅうり、にんじん、長ねぎ、②のトマトだれをのせ、巻いて食べる。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。