

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

舞茸とオイルサーディンの旨味がギュッ♪

まいたけとオイルサーディンの トマトポテトグラタン

調理時間

15分

1人分

329kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



Vマーク まいたけ



オイルサーディン

+

使ったのはコレ!



カゴメ
基本のトマトソース
295g



つくり方動画を
配信信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



まいたけとオイルサーディンのトマトポテトグラタン

材料/2人分

じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/4個
Vマーク まいたけ	1パック
オイルサーディン	1缶
カゴメ 基本のトマトソース(295g)	1缶
塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	80g
パン粉	大さじ1
パセリ	適宜

作り方

- ①じゃがいもは0.5cm幅の薄切りにして、耐熱皿に入れ、ふわりとラップをかけて、600wで3分程加熱する。玉ねぎは薄切りにし、Vマーク まいたけはほぐす。
- ②耐熱皿にオイルサーディンのオイル、①の玉ねぎ、Vマーク まいたけを加えて600wで2分半加熱する。
- ③グラタン皿に①のじゃがいもを並べて塩こしょうをし、②、「カゴメ 基本のトマトソース」、オイルサーディンを順に並べ、上からチーズとパン粉をのせる。
- ④200℃のオーブンで6分、チーズがこんがりするまで焼き、お好みで刻んだパセリを散らす。