

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

10分で完成！ミートソースで簡単♪

レタス de タコスパーティ

調理時間

10分

1人分

473kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



レタス

+

使ったのはコレ！



カゴメ
基本のトマトソース
295g

レタス de タコスパーティ

材料/4人分

■10分ミートソースでつくるタコスミート
合いびき肉……………300g

カゴメ

基本のトマトソース295g……………1缶

カゴメ トマトケチャップ…大さじ2

カゴメ 醸熟ソースウスター…大さじ1

チリパウダー(又はカレー粉)……………
……………小さじ2/3程度

■お好みの具材

中玉トマト……………2個

アボカド……………1個

レタス……………1個

カゴメ サルサ……………適宜

ピザ用チーズ……………50g

トルティーヤ……………4枚

作り方

- ①フライパンにひき肉を入れ、パラパラになるまで炒める。
- ②「カゴメ 基本のトマトソース」、「カゴメ トマトケチャップ」、「カゴメ 醸熟ソースウスター」を加え、軽く煮る。(5分)
お好みで、仕上げにチリパウダーを加える。
- ③トマト・アボカドは1cmの角切りにし、レタスはばらしておく。それぞれ食材を器に盛り付け、レタスやトルティーヤでお好みの具材をまいていただく。