

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

オタフク・キューピー BLTお好み焼き

調理時間
20分
1人分
約**753kcal**



※写真はイメージです。

春の旬食材



がんばる農家応援団 昭和村レタス※

+

使ったのはコレ!



オタフク
お好み焼
こだわりセット



キューピー
貝だくさん
タルタル 145g

オタフク・キューピー BLTお好み焼き

材料/2人分

オタフク お好み焼こだわりセット	2人前
がんばる農家応援団 昭和村レタス※	1/2個
トマト	1/2個
卵	2個
ベーコン	3枚
シュレッドチーズ	60g
オタフク お好みソース	適量
サラダ油	適量
水	160ml
キューピー 具だくさんタルタル	適量

作り方

- ①ボウルに水と「オタフク お好み焼こだわりセット」のお好み焼粉を入れ、ダマが少し残る程度に混ぜる。
- ②レタスはざく切りにする。トマトは1cmの角切りにする。飾り用に少量分けておく。
- ③ベーコンは短冊切りにし、フライパンに油をひかずに熱し、カリカリになるまで焼く。飾り用に少量分けておく。
- ④①に②、③、シュレッドチーズ、卵、天かすを入れ、空気を含ませるように軽く混ぜ合わせる。
- ⑤フライパンに薄く油をひいて熱し、④の半量を入れ、約2cmの厚みに丸く広げ、約3分焼く。ひっくり返し、ふたをして約3分蒸し焼きにし、ふたをとり、さらにひっくり返して約3分焼き、余分な蒸気を飛ばす。
- ⑥器に⑤をのせ、お好みソースをかけ、飾り用のトマト、レタス、ベーコンをのせる。「キューピー 具だくさんタルタル」をかける。

※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。