

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

タコライスのケチャマヨがけ

調理時間

10分

1人分

約**638**kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



がんばる農家応援団
昭和村レタス※

+

使ったのはコレ!



キューピー マヨネーズ
450g

タコライスのケチャマヨがけ

材料/2人分

ご飯……………2杯(茶碗)
がんばる農家応援団 昭和村レタス※
……………2枚
ミニトマト……………4個(中)
合いびき肉……………200g
A トマトケチャップ……………大さじ2
中濃ソース……………大さじ1
濃口しょうゆ……………小さじ1
おろしにんにく(チューブ入り)
……………小さじ1
B トマトケチャップ……………大さじ1
キューピー マヨネーズ…大さじ2

作り方

- ①レタスは冷水にさらして水気をきり、細切りにする。ミニトマトは4等分のくし形切りにする。
- ②フライパンに油をひかずに熱し、合いびき肉とAを入れて中火で約4分、火が通るまで炒める。
- ③器にご飯を盛りつけ、レタス、②、ミニトマトの順にのせ、混ぜ合わせたB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。