

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

ホットプレートで! プレスミートタコスパーティー

調理時間

15分

1人分

659kcal



※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!



カゴメ サルサ

ホットプレートで! プレスミートタコスパーティー

材料/4人分

トルティーヤ.....8枚
合いびき肉.....400g
塩.....少々
こしょう.....少々
がんばる農家応援団 昭和村レタス※
(せん切り).....4枚
カゴメ サルサ.....1瓶
シュレッドチーズ.....100g
ケチャマヨソース

A トマトケチャップ.....大さじ2
マヨネーズ.....大さじ2
ウスターソース.....小さじ1
おろしにんにく(チューブ入).....小さじ1/4

ワカモレ

B アボカド.....1個
玉ねぎ(みじん切り).....大さじ4
レモン汁.....小さじ1
塩.....小さじ1/4

作り方

◆下準備

- ・トルティーヤは1/4にカットする。
- ・合いびき肉は塩こしょうで下味をつける。
- ・**A**を合わせておく。
- ・アボカドは皮をむいて種を取り、なめらかになるまでつぶす。他の**B**の材料と合わせて味を整える。

- ①トルティーヤに合いびき肉を丸めてのせて押し付け、熱したホットプレートに肉をのせた面を下にして焼く。肉に火が通ったら裏返し、さらに加熱する。(※肉にしっかり火を通してください。)
- ②レタス、「カゴメ サルサ」、シュレッドチーズ、ケチャマヨソース、ワカモレをそれぞれ器に盛り付け、①の上にお好みの具材をのせていただく。

※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。