

使った商品はこれ!



### 【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

- ビーフストロガノフ用ソース・・・1袋(150g)
- 豚ロース (厚切り)・・・200g
- マッシュルーム (薄切り)・・・2~3個
- サラダ油・・・大さじ1

### 【作り方】

- 1 フライパンにサラダ油をひき、豚肉を焼く。
- 2 1を裏返し、マッシュルームを入れ具材に火を通す。
- 3 ソースを入れ、軽く煮込む。

(おすすめ!)スライスしたパプリカをグリルして付け合わせに。

# Recipe

## オムレツ ~ストロガノフソース~



使った商品はこれ!



### 【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

- ビーフストロガノフ用ソース . . . 1袋(150g)
- 卵 . . . 3個
- マヨネーズ . . . 大さじ1
- バター . . . 10g

### 【作り方】

- 1** ボウルに卵を溶き、マヨネーズを入れよく混ぜる。
- 2** 熱したフライパンにバターを溶かし、**1**を流し入れ形を整えながら焼く。
- 3** 皿に温めたソースと共に盛り付ける。