

使った商品はこれ!



【材料(1人分)】

MAISON SOIRÉE

- ローストビーフ用ソース . . . 1/2 袋 (15g)
- バンズ (ハンバーガー用) . . . 1個
- 牛肉 (ステーキ用) . . . 1/2 枚 (約100g)
- レタス、ベビーリーフ . . . 適量
- サラダ油 . . . 大さじ1

【作り方】

- 1 バンズは軽く焼いておく。
- 2 レタス等お好みの野菜を準備しておく。
- 3 フライパンにサラダ油を入れて熱し、ステーキ用の牛肉を焼く。2cm程の幅に切る。
- 4 バンズにレタス、3、その他の野菜をのせ、ソースをかけてバンズをのせる。

使った商品はこれ!



【材料(1人分)】

MAISON SOIRÉE

- ローストビーフ用ソース . . . 1袋 (30g)
- ごはん . . . 200g
- ハンバーグ . . . 1個
- レタス . . . 1~2枚
- 卵 . . . 1個

【作り方】

- 1 ハンバーグ、目玉焼きを作っておく。
- 2 器にごはん、レタス、ハンバーグ、目玉焼きをのせ、上からソースをかける。

使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

- | | | |
|-------------|-----|---------|
| ローストビーフ用ソース | ・・・ | 1袋(30g) |
| レタス | ・・・ | 2~3枚 |
| 厚切りベーコン | ・・・ | 50g |
| ミックスビーンズ | ・・・ | 50g |
| 木綿豆腐 | ・・・ | 1/2丁 |
| 茹で卵 | ・・・ | 1袋 |

【作り方】

- 1 ベーコンは1cm程の厚みに切り、焼いておく。
- 2 器にレタスを敷き、ベーコン、ミックスビーンズ、木綿豆腐、茹で卵を彩りよく並べ、上からソースをかける。