

超簡単！！

ソテーした牛肉とマッシュルームをソースで煮込むだけ！！

牛肉ときのこでつくる

ビーフストロガノフ用ソース

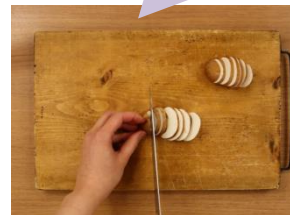
牛肉とマッシュルームをソテーし、ソース（本品）を加えるだけで本格的なビーフストロガノフをお楽しみいただけます。

生クリーム濃厚さとサワークリームのさわやかな酸味が調和した、味わい深いビーフストロガノフ用ソースです。

調理時間：約7分



作り方



マッシュルームを薄切りにする



サラダ油をひく



お肉を焼く



マッシュルームを入れて具材に火を通す



ソースを入れる



軽く煮込んだら出来上がり

材料（2～3人前）

- 牛肉（ステーキ用）…200g
- マッシュルーム(薄切り)…2～3個
- サラダ油…大さじ 1
- 本品…1袋

超簡単！！

ソテーした白身魚と具材をソースで煮込むだけ！！

魚介とミニトマトでつくる アクアパッツァ用ソース

お好みの白身魚をソテーし、あさりやミニトマトとソース（本品）を加えて煮込むだけで、手軽にアクアパッツァをお楽しみいただけます。

白ワインをベースに、さわやかなレモンとハーブを効かせたアクアパッツァ用ソースです。



調理時間：約 7 分

作り方



あさりは塩抜きし、ミニトマトのヘタはとっておく



オリーブオイルをひく



鯛を皮目から焼く



皮がパリッと焼けたら裏返す

材料（2～3人前）

- 鯛…2切れ
- あさり…8～10個
- ミニトマト…6～8個
- オリーブオイル…大さじ1
- 本品…1袋



あさりとミニトマトを入れる



ソースを入れる



蓋をして弱火にかける



鯛に火が通り、あさが開いたら出来上がり

超簡単！！

耐熱皿にソースを入れソーセージをのせるだけ！！

ソーセージでつくる カスレ用ソース(白いんげん豆とお肉の煮込み)

耐熱皿にソース（本品）を入れソーセージをのせて、トースターで焼くだけで、手軽にカスレをお楽しみいただけます。

白いんげん豆を、ハーブやスパイスを効かせたソースでじっくり煮込んだカスレ用ソースです。



調理時間：約10分

作り方



ソーセージに切り込みを入れる



耐熱皿にソースを入れる



ソーセージをのせる



トースターで加熱する
(目安：230℃×10分)



くつつして焼き色が付けば
出来上がり

材料 (2~3人前)

- ソーセージ…2~3本
- 本品…1袋