

グレインフリー

× 熟成まぐろ

トッピング



熟成かつお
熟成まぐろ



猫様にイタリアンを♪

懐石のトマトチーズソースがけ

[材料]

鶏ひき肉 20g

完熟トマト(皮と種は除く)… 25g(1/6個)

※トマトは必ず完熟したものを使用してください

カッターチーズ 5g

※カッターチーズの材料:牛乳 カップ1/
お酢 大さじ1

懐石 20g

[作り方]

- 1 トマトを火にかけ、つぶしながら水分が出るまで炒める。
- 2 水分が出たトマトに鶏ひき肉を加える。火が通ったら火を止め、カッターチーズを入れ、軽く混ぜる。
- 3 懐石を皿に盛り、その上に炒めてソース状になった具をのせる。
※お好みでごく少量の焼き海苔をトッピングしても◎



はちさんからの
MESSAGE

抗酸化作用、利尿効果のあるトマトでアンチエイジングと代謝UP!
手作りカッターチーズなら塩分と乳糖が抑えられて安心。