

簡単・時短
レトルト
アレンジ!

『いつも』のレトルトが

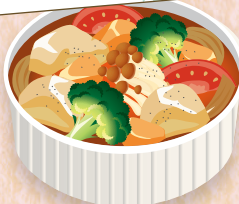
大 変 身



ミートソース × お好きな野菜

残り野菜や常備野菜を柔らかくなるまで煮たら、ミートソースを加えてひと煮立ち!コンソメやローズマリー・ローリエを入れると味に深みが出ます。

ミートポトフ



タンドリーチキン



カレー × 鶏肉・ヨーグルト

レトルトカレーとプレーンヨーグルトを混ぜ合わせ、鶏肉にからめて焼くだけ! 1時間ほど漬け込むと味がしみます★

釜飯の素 × お好きな根菜

みそ汁に、釜飯の素とお好みの根菜や豆腐を足して具沢山けんちん汁に!トロミをつけて"あんかけけんちんうどん"にも♪

けんちん汁



炊き込み牛丼



牛丼 × お米・刻み生姜

レトルトの牛丼と刻み生姜をお米と一緒に炊飯器で炊くだけ!お好みでネギや温玉をトッピング♪

ビーフハヤシ × 冷凍パイシート

パイシートにビーフハヤシをのせて包み、180℃のオーブンで20分焼くだけ。表面に溶き卵を塗るとツヤが出ます♪

ハヤシパイ

