

■レシピ名	温玉ローストビーフ丼 シャンピニオンソース
-------	-----------------------

■レシピコンセプト
マッシュルームの旨味が凝縮されたコク深いソースとジューシーなローストビーフに、温泉卵のまろやかさがよく合う一品です。

■完成イメージ	■分量	1人分	■栄養目安(1人分)	-kcal
	■使用食材		■使用量	
	ローストビーフ		170g	
	温泉卵		50g	
	かいわれ大根		2g	
	ごはん		200g	
	＜調味料＞		-	
	エバラ 厨房応援団 ステーキソース			
	きのこの旨味シャンピニオン		43g	

■オペレーション(作り方)
(1) 皿にごはんを盛り、ローストビーフ、温泉卵をのせます。かいわれ大根を添え、厨房応援団 ステーキソース きのこの旨味シャンピニオンをかけ出来上がりです。

■ポイント	■カロリー
	エネルギー - kcal
	たんぱく質 - g
	脂質 - g
	炭水化物 - g
	ナトリウム - mg
	食塩相当量 - g

■使用エバラ商品と特徴			
厨房応援団 ステーキソース きのこの旨味シャンピニオン			
	ソテーマッシュルームにフォン・ド・ヴォーを合わせ、トリュフオイルで贅沢な香りと味わいに仕上げました。赤ワインとレーズンペーストを加えた、コク深い洋風のステーキソースです。※シャンピニオンはフランス語で、マッシュルームという意味です。		