

ミートソース

イタリアン ソース

材料

| | |
|---------|----------|
| あいびきミンチ | 250g |
| 玉ねぎ | 1/2コ |
| セロリ | 1/3本 |
| 人参 | 1/3本 |
| オリーブ油 | 30cc |
| 赤ワイン | 90cc |
| ホールトマト | 1/2缶 |
| ローリエ | 1枚 |
| ブイヨンの素 | 小さじ1/2~1 |
| 塩・こしょう | 適量 |



作り方

1. 玉ねぎ、セロリ、人参をみじん切りにする。
2. 鍋にオリーブ油を入れ、1の野菜を炒める。
玉ねぎがしんなりしたらあいびきミンチを加えて、ほぐしながら中火で全体に火がとおるまで炒める。
3. 赤ワインを注ぎアルコール分を飛ばしてから、ホールトマトを入れる。
木べらでトマトをつぶし、炒める。
4. ホールトマトと同量の水を加えてローリエ、ブイヨンの素を入れて、弱火で1時間ぐらい煮る。
5. 仕上げに、味をみて塩・こしょうで整える。

✖️ にんにくのみじん切りをいれてもOK。

所要時間 1時間半
主な調理器具 鍋