

トマトソース

イタリアン ソース

材料 (作りやすい分量)

ニンニク(みじんきり)	1片
ベーコン(みじんきり)	50g
たまねぎ(みじんきり)	1/2コ
サラダ油	適量
ホールトマト	1缶
ブイヨンの素	1~2コ
ローリエ	1枚



作り方

1. 鍋にサラダ油をしき、にんにくを軽く色づくまで炒め、つづいてベーコン、たまねぎを入れ炒める。
2. しんなりするまで炒めたら、ホールトマト(つぶしておいたもの)と水(ホールトマトと同量)を加える。
3. さらに、ブイヨン、ローリエを入れて1時間ぐらい煮る。

所要時間
主な調理器具

1時間ちょっと
鍋