つくってみませんか？

生のトマトを使用します　たまねぎをじっくりいためるのがコツです

＜ハヤシライス（トマト使用）＞

材料（4人分）

豚こま肉	・・・	200g
赤ワイン	・・・	大さじ1
しょうが（みじん）	・・・	2g
にんにく（みじん）	・・・	2g
たまねぎ（5㎜ｽﾗｲｽ）	・・・	300g
ぶなしめじ（ばらす）	・・・	50g
トマト（さいのめ）	・・・	50g
○ハヤシルウ	・・・	80g
○デミグラスソース	・・・	80g
○ケチャップ	・・・	10g
ローリエの葉	・・・	2枚
油	・・・	小さじ1
水	・・・	250g

作り方

① 油にしょうが、にんにくを入れて熱し、豚肉、赤ワインを入れていためる。

② たまねぎを入れてゆっくりよくいためる。しめじをいためる。

③ ぶなしめじ、トマト、水、ローリエを入れて煮る。

④ ○の調味料を入れて煮こむ。

ごはんにかけて
できあがり♪