

つくってみませんか？

ミートソースを麺にからめて提供しています



<ミートソーススパゲッティ>

材料(4人分)

スパゲッティ	…	280g
ゆで塩	…	湯1ℓに対し10g
サラダ油(ゆでた麺にからめる)	…	小さじ2
サラダ油(炒める用)	…	小さじ2
豚ひき肉	…	200g
赤ワイン(肉にまぶしておく)	…	小さじ2
たまねぎ(みじん切り)	…	250g
にんじん(みじん切り)	…	30g
にんにく(みじん切り)	…	3g
○トマトピューレ	…	90g
○トマトソース	…	80g
○トマトケチャップ	…	80g
○ウスターソース	…	大さじ1/2
○デミグラスソース	…	30g
○ローレル(なくてもよい)	…	2枚
○食塩	…	少々

作り方

- ① スパゲッティは規定時間より少なめにゆでてサラダ油をからめておく
- ② 炒める用のサラダ油ににんにくを入れて熱し、香りがでたら、豚肉を入れて炒める。
- ③ 玉ねぎ、にんじんを入れてよく炒めたら、○の調味料を入れてソースをつくる。
- ④ ①のスパゲッティとゆで汁を入れて混ぜ、できあがり♪



○さとう	…	小さじ2/3(1.8g)隠し味
○こしょう		少々
ゆで汁		120cc