

パスタはもちろん、

ラザニア、タコライス、ミートパイ…など幅広くアレンジ可能♪

# ミートソース

## 材料 (2人分)

合いびき肉	150 g
玉ねぎ	1/4個
セロリ	1/4本
人参	25 g
にんにく	1/2かけ
オリーブ油	大さじ1/2
赤ワイン	50ml
トマト	2個
ローリエ	1枚
塩	小さじ1/4
こしょう	少々



## Point !

種とゼリー部をとることで  
水分を減らし、時短に！

## 作り方

1. トマトを湯むきし、種とゼリー部分もきれいに取り除き、ざく切りにする。
2. フライパンにオリーブ油、みじん切りにしたにんにくを入れ、中火にかける。
3. 香りが出てきたらみじん切りにした玉ねぎ、セロリ、人参を加えしんなりするまで炒めたら、取り出す。(フライパンは洗わずそのままに。)
4. 再びフライパンを熱し、ひき肉を色が変わるまで炒めたら3を混ぜ合わせ、赤ワインを加える。
5. 煮立ったら1とローリエを加え中火で10分~15分位煮る。
6. 塩こしょうで味をととのえて完成！