

こぶ茶とトマトのミートソース



昆布とトマトの相性抜群!!

和風ミートソースの完成☆

ミートグラタンや、ラザニア、応用の利くミートソースです♪

材料

- たべこぶ茶 ----- 10枚
- 玉ねぎ中 ----- 1個
- にんにく----- 1欠片
- 豚挽き肉 ----- 200g
- 干ししいたけ ----- 4~5枚
- 砂糖----- 小さじ1
- トマト缶 ----- 1缶
- ローリエの葉 ----- 1枚
- パセリ(飾り用)----- 適量
- 塩コショウ ----- 少々
- オリーブ油 ----- 大さじ1



1

干しいいたけは、ぬるま湯に砂糖小さじ1を加えて戻す。戻したしいたけ、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。

2

鍋にオリーブオイルを熱し、にんにくを炒め、香りが立ったら、玉ねぎを加えしんなりするまで炒める。

3

2に豚挽き肉を加え、火が通ったら、干しいいたけを加えさっと炒める。

4

しいたけの戻し汁、トマト缶、こぶ茶、ローリエを加え、10～15分煮る。塩・胡椒で味を整える。

5

ゆでたパスタに乗せて出来上がり♪

