

出汁が薫るトマトソースと肉みそのお蕎麦



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2人分)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 350g 250 g
- ポミのトマトピューレ 200 G
- エキストラバージンオリーブオイル 適量
- 乾燥出汁の素 小匙 2
- 人参 半分
- 味噌 大匙 1
- 塩 適量
- 玉葱 半分
- 砂糖 小匙 2
- 胡椒 適量
- 豚ひき肉 100 G
- 長ネギ 少々

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 玉葱と人参をみじん切りにし、フライパンにオリーブオイルをひいて炒める。そこへ豚ひき肉、塩胡椒を加えて火が通るまで良く炒める。酒、砂糖、味噌を加えて味を調える。
2. 鍋に湯を沸かし、表示の通りに蕎麦を茹で、冷水でゆすぐ。
3. 小鍋にポミのトマトピューレ、だしの素、少々の水を加えて温める。
4. お皿にトマトソース、茹でた蕎麦、肉みそと長ネギを飾って出来上がり。

- Saori Suzuki