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**
  - パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 350g 250ｇ
  - ポミのトマトピューレ 200Ｇ
  - 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 １００Ｇ
  - 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