

# 暗殺者のボロネーゼ



## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
合い挽き肉	200g		
ボロネーゼの素	1袋		
スパゲティ(1.6mm・乾)	200g		
水	カップ3		
ケチャップ	大さじ3		
オリーブオイル	大さじ4		
パセリ	適量		

## 冷凍ストック名人 ボロネーゼの素

トマトペーストをベースにソースや香辛料を配合した、スパイス感のある本格的なソースです。ソテーオニオンで炒めた玉ねぎのコクを付与し、ワインを配合し深みのある味わいに仕上げました。

## 作り方

- 『ボロネーゼの素』の袋にひき肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく。
- ①フライパンにオリーブオイルを熱し、温まったらケチャップ・スパゲティを入れ麺の両面に焦げ目がつくまで焼く。
- ②①に冷凍したひき肉・水を入れ、蓋をして中火で6分間加熱する。(パッケージの表記よりマイナス1分目安)
- ③蓋を取って強火にし、全体を混ぜ合わせるようにさらに5分程、汁気が少なくなるまで加熱する。
- ④皿に③を盛り付け、パセリを散らして出来上がり。

※フライパンは直径28cmを使用