

# なすのミートグラタン



## 材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
合い挽き肉	150g		
ボロネーゼの素	1袋		
水	100ml		
じゃがいも	3個		
なす	3個		
オリーブオイル	大さじ6		
ピザ用チーズ	120g		
パセリ	適量		

## 作り方

- 『ボロネーゼの素』の袋に合い挽き肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく。
- ①フライパンに冷凍した合い挽き肉と水を入れ、蓋をして中火で5分間加熱する。
- ②蓋を取ってさらに3分間煮込む。
- ③じゃがいもは皮を剥いて輪切りにし、串がスッと通るようになるまで茹でる。なすは輪切りにし、フライパンにオリーブオイルを熱して焼き色が付くまで炒める。
- ④耐熱皿に②・③を入れ、ピザ用チーズをかけて200℃のオーブンで6分程度焼く。
- ⑤刻んだパセリを散らし、出来上がり。

### 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kok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。