

チリコンカン



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
合い挽き肉	150g		
ポロネーゼの素	1袋		
カットマト缶	200g		
玉ねぎ	1/2個		
ミックスビーンズ(水煮)	200g		
輪切り唐辛子	0.5g		
トルティーヤ	適量		
パセリ	適量		

作り方

- 『ポロネーゼの素』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玉ねぎはみじん切りにする。
- ②フライパンに冷凍した合い挽き肉・①・カットマトを入れ、蓋をして中火で5分間加熱する。
- ③蓋を取り、ミックスビーンズと輪切り唐辛子を加えて全体を混ぜ合わせながら汁気が少なくなるまで煮込む。
- ④器に盛り付け、トルティーヤとパセリを添えたら出来上がり。

冷凍ストック名人 ポロネーゼの素

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。