

## ボロネーゼ(トマト使用)



### 材料 4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		
トマト(中)	1個		
タリアテッレ(乾)	360g		
塩	適量		
オリーブオイル	大さじ2		
粉チーズ	適量		
パセリ	適量		

### 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トマトはヘタを取り、ダイス状に切る。
  - ②フライパンに冷凍したひき肉と①を入れ、蓋をして中火で5分間加熱する。
  - ③蓋を取ってさらに3～5分間煮込む。
  - ④タリアテッレはたっぷりの湯に塩を加えて茹で、湯切りをしてオリーブオイルを和える。
  - ⑤皿に④・③を盛り付け、粉チーズ・パセリを散らして出来上がり。
- ※タリアテッレをスパゲティに変えてもおいしくお召し上がり頂けます。

### 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。