

野菜たっぷり！セロリのミートソース

いろいろアレンジ！！ミートソースパスタ！ピザ風トースト！ラザニア風グラタン！



材料（4人前）

<input type="checkbox"/> セロリ	1枝
<input type="checkbox"/> ピーマン	4個
<input type="checkbox"/> 生椎茸	4枚
<input type="checkbox"/> 人参	1本
<input type="checkbox"/> 玉葱	1玉
<input type="checkbox"/> 牛豚あいびき	約300g
<input type="checkbox"/> トマト缶ホール	1缶
<input type="checkbox"/> トマトケチャップ	大さじ4
<input type="checkbox"/> 砂糖	大さじ4
<input type="checkbox"/> コンソメ	1個
<input type="checkbox"/> 醤油	大さじ2
<input type="checkbox"/> 塩コショウ	少々
<input type="checkbox"/> ローリエ	1枚
<input type="checkbox"/> 油	炒め用(少々)

作り方

調理時間： 45 分

- ① ☆の野菜を少し大きめのみじん切りにし、大きめの鍋に油を敷いてあいびき肉、野菜の順にしんなりするまで炒める。
- ② しんなりするまで炒めたら◎を全て入れかき混ぜながらとろみがつくまで煮つめたら完成。

※たくさん出来るので作り置きして冷凍するのがおすすめ！茄子を加えたらボロネーゼ風に！