

◎ トマトとアスパラのペンネグラタン ◎

2023年3月のレシピ③
レシピ提供：ぼん くみこ先生

■材料（2人分）

豚ひき肉	80g
豚バラ肉	30g
オリーブオイル	大さじ1
たまねぎ	30g
セロリ	20g
人参	15g
ニンニク	1片
赤唐辛子	1本
白ワイン	大さじ2
トマトソース	150g
ローリエ	1枚
トマト（小さめ）	2個
アスパラガス	3本
エリンギ	1本
ペンネ	70g
シュレッドチーズ	30g



<コメント>

前回のラムプーに引き続き、豚ひき肉を使うレシピです。肉肉しさをだしたかったので、豚バラ肉を少し入れました。調理のポイントはお肉は最初は塊のままハンバーグを焼くように焼きめをつけ、その後崩しながら炒めます。見た目をカラフルにしたかったので、赤・緑・白の食材を入れています。

アボカドを入れても美味しいです。トマトソースは手作りでも、市販のものでも大丈夫です。

市販のトマトソースを使う場合は塩味は調整してください。



手順①



手順②



手順③

- 1 豚バラ肉は1cm幅に切り、豚ひき肉とあわせて、塩・胡椒しておく。
- 2 タマネギ・セロリ・人参・ニンニクは粗みじん切りにしておく。
- 3 鍋にオリーブオイルを熱し種を除いた赤唐辛子を入れる。2の野菜を炒めしんなりしてきたら1の豚肉を入れて炒める。
- 4 白ワインを加え、アルコール分を飛ばしたら、トマトソースとローリエを入れて煮込む。
- 5 唐辛子を抜き、塩・胡椒で味をととのえる。茹でたペンネをソースに加える。
- 6 トマトは1cm幅の輪切りに、茹でたアスパラガスは皿の大きさに切り、エリンギはスライスする。
耐熱皿に、5を入れ、トマト・アスパラガス・エリンギ・シュレッドチーズをのせ（手順1.2.3）、200-210℃のオーブンで20分加熱する