

## ミートソース・スパゲティ



調理時間約10~12分 / \*1人前の原価約220円

！ 材料約2人前  
パスタ・・・200g  
オリーブオイル・・・適  
タマネギ・・・80g  
豚ひき肉・・・70g  
にんにく粗みじん・・・2かけ  
トマトホール缶・・・150g  
美味(おい)だれ・・・20cc  
濃口しょう油・・・15~20cc  
赤ワイン・・・50cc  
塩コショウ・・・適  
砂糖・・・隠し味程度

### ！ 作り方

- ① パスタ（太さ1.6mm）200gを茹でるためのお湯を2リットル沸かします。
- ② その間にタマネギとにんにくを切ります。（タマネギは粗みじんです）。  
切りましたらフライパンにオリーブオイルを入れ、軽く熱してから、にんにく、豚ひき肉、タマネギの順に入れていきます。塩コショウも少々入れましょう。
- ③ 全てに火が通ったら赤ワインを入れます。水分が全体の2割程度になるまで沸々と煮詰めます。
- ④ 美味(おい)だれと濃口しょう油は予め合わせておきましょう。
- ⑤ パスタを茹でると同時にトマトホール、砂糖、塩コショウ、④の合わせ調味料を先ほど仕込んでおいたフライパンの中へ入れます。沸くまでは強火で、沸いた後は弱火で煮詰めます。
- ⑥ パスタが茹で上がったらザルに空け、お皿に盛り付け、ミートソースを掛ければ出来上がりです。

### 【コメント】

- パスタの茹で上がりとミートソースの仕上がりが同時であれば最高です。
- 砂糖はコクを出すために使います。汁系以外でしたら何でも使える隠し技です。
- お好みでバジルを入れると宜しいかと思います。