

## ボロネーズ・ソース (ミートソース)

材 料	分 量	作 り 方
玉葱	400 g	① 玉葱・人参・セロリそれぞれみじん切りにし、3種類合わせてもう一度みじん切りにする。ボルチーニ（椎茸）は水に戻してみじん切りにしておく。鍋にオリーブオイル・ニンニクオイルを入れ野菜を炒める、ローズマリー・ローリエ・タイム・椎茸のみじん切りを入れ、炒める（弱火でいため続ける） ② フライパンにオリーブを入れ、ミンチ肉を約 30 分ぐらいしっかり炒める。小麦粉を振り入れ混ぜ、赤ワインを入れる。よく混ぜたら野菜の鍋の方に移す、フライパンにブイヨンを入れ鍋肌のうまみを洗い取り入れる。 ③ 鍋の材料をしっかり炒めトマトを手でつぶしながら入れ更によく混ぜながら煮る。180度位のオーブンで4～5時間ぐらい焼く（鍋ごと）。オーブンを使わない場合は焦げ付きやすいので小麦粉を入れなくて後でコーンスターチでトロミをつける。最後に茸の漬け汁と刻んだレモンの表皮を入れる ④ 最後に塩・コショウ・ケチャップ・ソース・砂糖などで味を調整する。
人参	200 g	
セロリ	150 g	
ボルチーニ （干し椎茸）	5 枚	
ローズマリー	一本	
ローリエ	2 枚	
タイム（ドライ）	ひとつまみ	
ニンニクオイル	大2杯	
オリーブオイル	180cc	
合い挽きミンチ	1.2 kg	
小麦粉	ひとつかみ	
赤ワイン	300 cc	
ブイヨン	50 cc	
トマト缶	約4缶	
ニンニクオイル	大1	
ボルチーニ漬汁	50 cc	
レモンの表皮	半個分	



ミートソースのパスタの作り方

