

手作りミートソースを作ろう!!

- 1.玉ねぎ・人参・セロリをみじん切りにし弱火で約20分炒める。
- 2.挽肉を入れ、焼き目を付けるイメージでほぐすように炒める。
香ばしい焦げ目が旨味になります。
- 3.トマトソース・赤ワイン・ローリエ・塩・黒こしょうを入れ煮込み完成。
たくさん作り冷凍保存。パスタ・グラタンなど応用が利きます!!



※写真はイメージです。