

🔔 きのこたっぷりミートソース 🔔

～材料～

👤 6人分

| | |
|----------|-------|
| えのき茸・・・ | 300 g |
| ぶなしめじ・・・ | 150 g |
| エリンギ・・・ | 150 g |
| しいたけ・・・ | 4.5 枚 |
| 玉ねぎ・・・ | 3/4 個 |
| ニンニク・・・ | 3 片 |
| ペンネ ... | 240 g |

豚ひき肉・・・ 150 g

| | |
|--------------|----------|
| オリーブオイル・・・ | 大さじ1と1/2 |
| ★ トマトカット缶 | 1缶と1/2缶 |
| ★ 酒・・・・・・・・ | 大さじ4と1/2 |
| ★ コンソメ・・・ | 大さじ3/4 |
| ☆ ケチャップ・・・ | 大さじ3 |
| ☆ ウスターソース・・・ | 大さじ3 |
| ☆ 砂糖・・・・・・・・ | 大さじ3/4 |
| ☆ 塩・・・・・・・・ | 少々 |
| パセリ・・・・・・・・ | 好みで |

～作り方～

1. ペンネをゆでる。
2. えのき、しいたけ、玉ねぎをみじん切り。エリンギは粗みじん切り。
ぶなしめじはほぐしておく。
3. フライパンにオリーブオイルを引いて熱し、ニンニクを入れて弱火で炒めます。
香りがたったら2を加えて炒める。
4. 玉ねぎが透き通ったらひき肉を加え炒めます。
肉の色が変わったら★を加え、ふたをして中火で10分弱煮込む。
5. ふたをとり☆を入れ5分煮込む。
6. 器にペンネを盛り付け、5をかけてパセリを散らして完成です。 (o^—^o)☺