


「いろいろ使える！トマトソース」

材 料	分 量	切り方	
玉ねぎ	50 g	みじん切り	
トマトピューレ	30 g		
ケチャップ	60 g		
砂糖	10 g		
中濃ソース	30 g		
赤ワイン	10 g		
サラダ油	少々		

《作り方》

- ①みじん切りにした玉ねぎを、サラダ油で焦がさないよう、ゆっくり炒める。
- ②玉ねぎに火が通ったら、赤ワイン、砂糖、トマトピューレ、ケチャップ、中濃ソースの順に入れ、軽く煮詰める。
- ③ワインのアルコールが飛び、少しとろみがついたら完成

**トマトの水煮缶ではなく、裏ごしトマトピューレを使います。
赤ワインは、なくても大丈夫です。**

**ハンバーグにかけたり、チキンカツにかけたり、スパゲティとからめたり…
アレンジ無限大です！**