



aim45848893さん投稿

ミートソースグラタン



材料・分量

1 ひき肉	300
2 にんにく	ひとかけら
3 玉ねぎ	1個
4 コンソメキューブ	1個
5 オリーブオイル	大2
6 トマト缶	1缶
7 お酒(赤ワインや料理酒)	大2
8 ケチャップ	大4

内蔵レシピのミートソースペンをアレンジしてグラタンにしました。今回はペンの代わりに炒めたじゃがいもとキノコを1番下に敷き詰め、真ん中にモッツアレチーズ、そして上からミートソースをかけてオープンへ。焼きあがるとモッツアレチーズが内側からトロッと出てきて、我ながらうまくできました♪ ミートソースを作る間にじゃがいもとキノコの下ごしらえができたので助かりました。トウガラシはいろいろです。食べたらずいずい(笑)。

準備時間 **20** 分 + 調理時間 **10** 分

総調理時間 **30** 分

ジャンル **洋風** | **4** 人分

調理手順

使用ボタン

- オリーブオイルでにんにくを香りがたつまで炒める
- 玉ねぎを加えて炒める
- ひき肉を入れる 肉感が残るように、ざっくりと炒める
- 調味料、トマト缶を加え圧力調理をする 圧力五分。
- ブザー後、ケチャップを加える。甘味が足りなければ少し砂糖を入れてなじませる。味がなじんだミートソースを、別で下ごしらえしたじゃがいもとキノコ、モッツアレチーズを入れたグラタン皿によそってオープンで焼く。

炒める

炒める

炒める

圧力調理