

チーズたっぷり  
グラタン仕立てのボロネーゼ



材料 (2人分)

|            |          |       |        |
|------------|----------|-------|--------|
| 合いびきミンチ    | 200g     | 赤ワイン  | 75cc   |
| 玉ねぎ        | 1/2 個    | トマト缶  | 1/2 缶  |
| ベーコン       | 50g      | コンソメ  | 1/2 個  |
| にんじん       | 1/4 本    | ※A 醤油 | 小さじ1   |
| セロリ        | 1/4 本    | ケチャップ | 大さじ1/2 |
| にんにく(チューブ) | 2センチ     | ソース   | 大さじ1/2 |
| オリーブオイル    | 大さじ1     | 砂糖    | 小さじ1   |
| 塩こしょう      | 少々       | ローリエ  | 1枚     |
| とろけるチーズ    | 適量 (多めに) |       |        |
| 生平麺パスタ     | 200g     |       |        |
| (なければ乾麺でも) |          |       |        |



寒い冬にぴったりのあたたかな  
パスタをご紹介します！ボロネーゼに  
チーズをたっぷり載せてグラタ  
ン仕立てにします！  
コンロの麺ゆで機能とグリルを  
使って簡単調理しましょう♪

1 ベーコンは細切りに、野菜はみじん切りにする。



3 Aを加えて水気が無くなるまで煮込む。



4 パスタを時間通り茹でる。耐熱容器に③をしき、パスタを入れてさらにソースをかける。その上からたっぷりチーズをふりかけ、グリルで溶けるまで4～5分加熱する。



2 フライパンににんにくとオリーブオイルを入れ、香りが立ったらベーコンを炒める。玉ねぎ、にんじん、セロリ、ミンチの順に炒める。



玉ねぎを入れた後に塩こしょうを  
すると、水分が出て炒める時間  
が早くなります！



\*麺ゆで機能\*



火力を自動調節して吹きこぼれを防ぎながら麺をゆで上げる機能です。ムダな火力を使わず省エネにもなります。

対応機種:リンナイ DELICIA、ノーリツ PROGRE 等

