

## ボロネーゼ

合計加熱調理時間 約45分

[1人分：164kcal／食塩相当量：1.1g]

※1人あたり100gとして計算。パスタは含みません。

ひき肉と野菜をワインで煮込んだボロネーゼは、イタリアの都市ボローニャ発祥。風味豊かなトマトソースは大人も子供も大好きな味。

## ボロネーゼ

## 分量

仕上がり8497g

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	200℃	—
2	コンビ	100%	35分	160℃	—

## 材料 (仕上がり8497g)

## &lt;材料a&gt;

牛ひき肉	3600g
タマネギ (みじん切り)	900g
ニンジン (みじん切り)	720g
セロリ (みじん切り)	540g
ニンニク (みじん切り)	135g
オリーブオイル	117g

## &lt;材料b&gt;

トマトの水煮 (ザルでこす)	3600g
赤ワイン (煮切る)	1800cc
コンソメ：固形	68g
塩	54g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 作り方

- 65mmのホテルパン3枚に<材料a>を入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。
- 2のホテルパンに、<材料b>を入れよく混ぜ合わせ、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し混ぜ合わせる。



## 調理ポイント

◆作り方4で取り出した後、よく混ぜて味をなじませること。