

ハンバーグのトマトソース

学校給食でハンバーグなどにかけているオリジナルのトマトソースです。焼いた鶏肉や白身魚にかけてもおいしい、人気のトマト味のたれです。

給食ではトマト、たまねぎ、にんにくを炒めたものに白ワインとスパイスで風味をつけたベースソースを使用しますが、今回は缶詰のトマトを使ったレシピをご紹介します。



材料（作りやすい分量）

- | | | |
|---|--------------------|---------------|
| A | • たまねぎ（すりおろしたもの） | 大さじ1杯 |
| | • にんにく（すりおろしたもの） | 少々 |
| | • トマト缶（固形か荒つぶしタイプ） | 2分の1缶（400g入缶） |
| | • 赤ワイン | 大さじ2杯 |
| | • さとう | 大さじ2杯 |
| | • ウスターソース | 3分の1カップ |
| | • トマトケチャップ | 1カップ |
| | • デミグラスソース | 4分の1缶（290g入缶） |
| | • 食用油（炒め用） | 適量 |
| | • ハンバーグ | 人数分 |

作り方

1. なべに油を引き、火を中火にし、すりおろしたたまねぎとにんにくを軽く炒める。
2. 1に缶詰のトマトを荒くつぶしたものと赤ワインを加え、煮汁がふつふつするくらい煮こむ。
3. 2にAを加えてさっと煮る。
4. 人数分のハンバーグを焼く。
5. 4を皿に盛り付け、3のトマトソースをかけてできあがり。



ソースがあまったら…冷蔵庫で3日間ほど保存ができます。