

## トマトのミートソースドリア

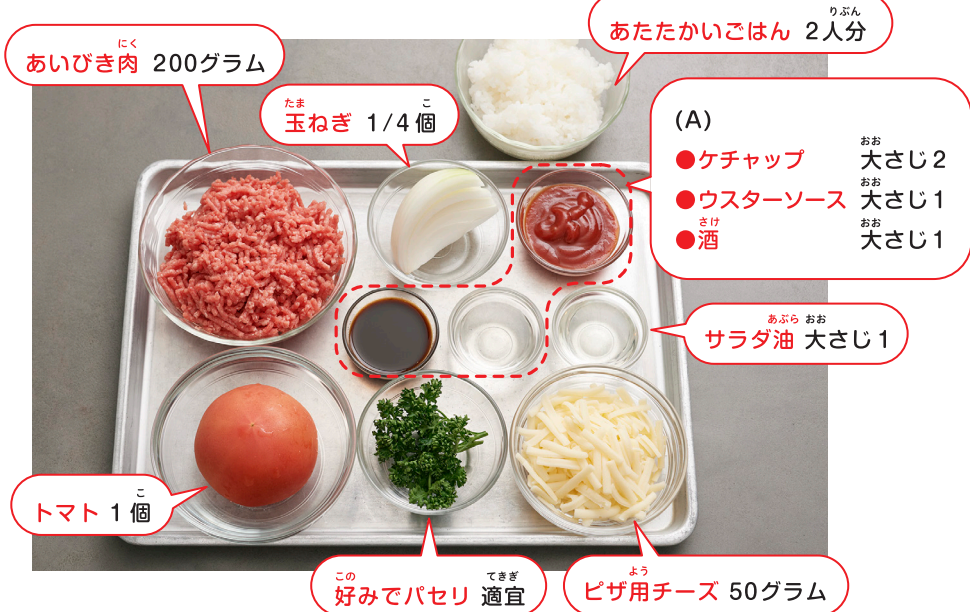
／つくってみよう！／

きゅうじつ  
 休日かぞくごはん



りょうりけんきゅうか  
 料理研究家  
 コウケンテツ

ざいりょう  
 材料 (2人分)



### 作り方



1 トマトはたて4等分に切って、へたを切り、2センチ角くらいに切ります。



2 たまねぎは芯を切って、たてにうす切りにします。



3 フライパンにサラダ油をいれて、たまねぎをいためます。



4 しんなりしたらあいびき肉を加えて、肉の色が変わるまでほくしながらいためます。



5 肉の色が変わったら、トマトを加えてつぶしながら全体をいためます。



6 Aを加えて混ぜ、3～4分ほど中火でとろみがつくまでにつめます。



7 耐熱容器にごはんを盛り、⑥とピザ用チーズをのせます。



8 トースターで3～4分こんがり焼き、お好みでパセリをそえてできあがりです！