

大豆ミートの デミグラスボロネーゼ

4人前

使用商品

ハインツ 1kg プラントベース デミグラスソース

材料

1片	にんにく
35g	オリーブオイル
適量	セージ
適量	ローズマリー
100g	玉ねぎ
60g	にんじん
50g	セロリ
120g	大豆ミート（乾燥）
150ml	赤ワイン
350g	トマトピューレ
120g	<u>ハインツ プラントベース デミグラスソース</u>
各適量	塩、こしょう
300ml	水
360g	フェットチーネ

作り方

- 鍋にオリーブオイルを入れ、潰したにんにく、みじん切りにした玉ねぎ、にんじん、セロリ、ハーブ類を中火で炒める。
- ①に大豆ミートを加え、赤ワインでフランベする。
- ワインのアルコールが飛んだらトマトピューレ、ハインツ プラントベース デミグラスソース、水を入れ弱火で30分ほど煮詰める。
- 塩、こしょうで味を調える。
- フェットチーネを1パーセントの塩水で茹でて、④のソースと合わせる。
- 器に盛り、ローズマリーを飾る。

備考

大豆ミートにコクとうまみを。
大豆ミートを野菜に置き換えても美味しい！食感の違いがアクセントに。

