

シンプルたけのこ ミートソーススパゲティ



ー材料（4人分）

タケノコ(水煮)	100 g
合いびきミンチ	300 g
玉ねぎ	1個
スパゲティ	400 g
にんにく	2片
カットトマト	300 g
炒め油	適量
トマトケチャップ	大さじ5
ウスターソース	大さじ3
こいくち醤油	小さじ2
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
月桂樹の葉	2枚（あれば）
刻みパセリ	適宜

ー作り方

- ① タケノコ、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする
- ② フライパンに油を熱し、タケノコ、玉ねぎ、にんにくを入れて炒める
- ③ 玉ねぎがしんなりしてきたらミンチを加えてさらに炒める
- ④ 肉に火が通ったらトマトと調味料、月桂樹の葉を加えて煮詰める
- ⑤ 茹でたスパゲティにかけ、好みで刻みパセリを散らしてできあがり！