

## ひらみぱん特製トマトソース

- ・材料
- ・ ニンジン ..... 1本
  - ・ 玉ねぎ ..... 2個
  - ・ セロリ ..... 1本
  - ・ にんにく ..... 2個 (6片)
  - ・ ベイリーブス ..... 2枚
  - ・ 鷹の爪 ..... 2個
  - ・ トマト缶 (ダイスカット) ..... 1缶
  - ・ 白ワイン ..... 少々
  - ・ 塩コショウ ..... 少々
  - ・ オリーブオイル ..... 適量

### ・作り方

1. ニンニクの皮を剥き、芯を取り除く。
2. ニンジンの皮を剥き、乱切り。
3. 玉ねぎを角切りにする。
4. セロリを一口大サイズにカット。
5. 鍋にオリーブオイルを適量入れる。
6. 2~4でカットしたものと鷹の爪を鍋に入れ、中火で玉ねぎがしかり透るまで火を通す。
7. 白ワインを加え、強火で鍋底が見えるまで煮詰める。
8. トマト缶 (ダイスカット) を入れる。(ペースト状のトマトの粒感が出にくいのでダイスカットがオススメ。)
9. ベイリーブスを2枚加え、下火に下げながら定期的に混ぜる。
10. 弱火のままじっくりと加熱し、甘みが出るまで煮込む。
11. 煮立ったら、ムーランで濾す。 (ムーランを使う理由は、粒々の食感を残すため。普通のミキサーを使うと、きれいなペースト状になりすぎてしまう。)
12. 最後に塩コショウで味を整えて完成。