

ふんわりミートボールの トマト&いちごジャム煮込み



※写真はイメージです

使った商品はこちら



QUEEN'S ISETAN
Original

いちごジャム 小瓶

素材の食感風味を活かし
低糖度40度に仕上げました。

ふんわりミートボールのトマト&いちごジャム煮込み

[材 料 (2人分)]

A	合いびき肉	240g
	玉ねぎ(みじん切り)	大きじ2(1/4個分)
	パン粉	大きじ1
	卵	1個
	塩胡椒	少々
	ナツメグ	少々
	トマト(一口大)	1個
	玉ねぎ(みじん切り)	1/2個
	にんにく(みじん切り)	1片
	ローズマリー	1枝
	オリーブオイル	大きじ1
	水	100ml
	白ワイン	50ml
B	いちごジャム	大きじ4
	塩	小さじ1/2

[つくり方] 調理時間:約25分

1. ボウルにAを入れてまぜ、白っぽくなるまでこね、10等分してボール型に丸める。
2. 鍋にオリーブオイルの半量を熱し、1を入れて全体に焼き色がつくまで転がしながら焼いたら、一旦取り出す。
3. 2の鍋に残りのオリーブオイルを熱し、にんにく、ローズマリーを入れて火にかける。香りが出て来たら玉ねぎを入れて炒め、白ワインを加え煮立たせる。
4. 3に水を加え、再び煮立ったら2を戻し入れ、アクを取りながら、弱火で10分ほど煮る。
5. スープにトマトとBを加え、トマトが煮崩れるくらいまで煮る。