

バンガーズ・アンド・マッシュ



※写真はイメージです

使った商品はこちら



QUEEN'S SETAN

あらびきウィンナー

国内産豚肉使用。粗挽きなので肉の旨みと食感を楽しめます。

バンガーズ・アンド・マッシュ

[材料 (2人分)]

あらびきウィンナー		1パック(9本)
〈マッシュポテト〉		
じゃがいも		500g
牛乳		200ml
無塩バター		15g
塩胡椒		少々
ナツメグ		少々
〈ソース〉		
玉ねぎ(薄切り)		1個
無塩バター		15g
薄力粉		大さじ1/2
コンソメスープの素		1/2個
A		
赤ワイン	500ml	ローリエ 1枚
タイム(ホール)	小さじ1/4	しょうゆ 大さじ1/2
粒マスタード	小さじ1/2	ウスターソース 小さじ1/2
オイスターソース	小さじ1/2	
グリーンピース(茹でたもの)		適量

[つくり方] 調理時間:約30分

1. じゃがいもは皮をむき一口大に切って水にくぐらせ、電子レンジでやわらかくなるまで3～5分加熱する。ボウルにうつして水分を飛ばしながらマッシャーでつぶし、牛乳、バター、塩胡椒、ナツメグを加えまぜ合わせる。
2. コンソメの素を150mlのお湯でといておく。
3. 鍋にソース用のバターを熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒めたら薄力粉を加えてさらに炒め、2とAを加えて20分ほど煮込む。
4. フライパンにオリーブオイル(分量外:適量)を熱し、焦げ目がしっかりつくまでウィンナーを炒める。
5. 皿にマッシュポテト、ウィンナーを盛り、3をたっぷりかけ、グリーンピースを添える。