

JA西条

第2回ときめきレシピコンテスト

入賞作品

もりーずさん作♪

## 絹かわなすのボロネーゼパスタ

【作り方】

①パスタを茹でる。

②ニンニクはみじん切り、なすは小さ目の一口大に切る。

③ひき肉を入れ炒める。色が変わってきたらニンニクを入れ炒め、なすを入れる。

④混ぜながら炒め、塩こしょうと混ぜ、ケチャップ、ウスターソース、コンソメの順に入れ混ぜる。

⑤ ④にパスタを加え、混ぜる。

【材料】

- パスタ…160g
- 合挽肉…100g
- 絹かわなす…2本
- ケチャップ…大さじ4
- ウスターソース…大さじ2
- コンソメ…小さじ1
- パルメザンチーズ…たっぷり
- 塩…適量
- こしょう…適量
- ニンニク…2片

