

SPAGHETTI フィリピン スタイル

スパゲティ

フィリピン風ミートスパゲティ



フィリピン風のスパゲティは甘めのソースが特徴。

◇材料

スパゲティ	500g(太めのものがおすすめ)
ひき肉(牛と豚の合挽)	600g
ウィンナー	65g(あってもなくてもOK)
カットトマト缶詰	1缶(400g)
砂糖	大さじ2~3
玉ねぎ	1個(みじん切り)
にんにく	1片
油	少々
水	3/4カップ
トマトケチャップ	大さじ5~6
塩、こしょう	

◆作り方

1. スパゲティをゆでます。玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。
2. フライパンで油を熱し、玉ねぎ、にんにくを炒め、ひき肉、水を加えます。ふたをして中火で5分くらい待ちます。
3. トマト缶、トマトケチャップ、塩、こしょうを加えてまぜ、ふたをして中火で10分程度煮ます。砂糖とウィンナーをくわえて、5分程度さらに煮たらそーすのできあがり。
4. スパゲティにソースをかけて、チーズをのせたら(お好みに応じて)できあがり。