



8 ハヤシライス

● 材料（2人分） ●

精白米	1 合	サラダ油	小さじ 1
パセリ	少々	ハヤシライスルー	1 かけ
豚肉	120g	ドミグラスソース缶	1/2 個
玉葱	1/4 個	赤ワイン	40cc
マッシュルーム	4 個	水	2 カップ
人参	1/3 本		

● 作り方 ●

- ① 鍋またはフライパンにサラダ油をひき、スライスした玉葱をしんなりするまでよく炒める。
- ② 豚肉を加え炒め、赤ワインを入れ、2～3分煮立たせてアルコールをとばす。
- ③ スライスしたマッシュルーム、乱切りにした人参を加え2～3分炒める。
- ④ 鍋に水2カップ、ハヤシライスルー、ドミグラスソースを入れ、人参が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤ ④のハヤシライスルーに塩・こしょうを加えて味を調節する。
- ⑥ 型取ったごはんのみじん切りにしたパセリをのせ、ハヤシライスルーをかけて出来上がり。



ハヤシライスルーが余ったら、
オムライス、ハンバーグなどにかけても
美味しいです。



- POINT ● ハヤシライスルーを入れたあと弱火でじっくり煮込むとうまみが増し、豚肉もやわらかくなります。