



甲州ワインビーフレシピ

作ってみよう!



レシピ名 甲州ワインビーフハンバーグ 赤坂とまとソースかけ

【材料】(4人分)

【ワインビーフハンバーグ】		【赤坂とまとソース】	
牛ひき肉 (甲州ワインビーフ)	300g	オリーブオイル	小さじ1
玉ねぎ	150g	おろしにんにく	少々
卵	1個	玉ねぎ	50g
パン粉	適量 (大さじ2程度)	白ワイン	小さじ1
塩・こしょう	少々	トマト (赤坂とまと)	200g
ウスターソース	少々	砂糖	大さじ1/2
油 (玉ねぎ炒め用)	小さじ1	トマトケチャップ	大さじ3
		コンソメ	少々
		塩・こしょう	少々
		乾燥バジル	少々

【作り方】

- 【赤坂とまとソース】
- ①玉ねぎをみじん切りにする。
 - ②赤坂とまとを湯むきして、みじん切りにする。
 - ③フライパンにオリーブオイルを入れて、弱火でおろしにんにくを炒め香りを出す。
 - ④③に玉ねぎを加えてさらに炒め、火が通ったら白ワインと②を入れて煮る。
 - ⑤Bの調味料を④に入れ、味を整えバジルを入れて出来上がり。
- 【ワインビーフハンバーグ】
- ①玉ねぎを粗みじんにして、油でよく炒める。
 - ②ボールに牛肉・玉ねぎ・卵・Aの調味料を入れて、こねる。
 - ③②にパン粉を入れ、成形する。(かたさをみながら量を調節する)
 - ④フライパンにサラダ油(分量外)を入れ、熱し、③を入れて焼く。
 - ⑤焼き色がついたら、ひっくり返し、弱火でふたをして8分程度焼く。
 - ⑥赤坂とまとソースをかけて出来上がり。

【一口メモ】

〈甲州ワインビーフ〉
 敷島の標高1000mの山で澄んだ空気と良質な湧き水で飼育されています。ぶどうのしぼりかすを飼料として育てているので、とても軟らかいお肉となっています。

〈赤坂とまと〉
 竜王のドラゴンパーク西側の赤坂農場でハチを使った受粉をおこない、水耕栽培しています。