

# 簡単ミートローフ



## おすすめワイン

### マッチョマン モナストレル

MMM

 スペイン 750ml

赤や黒いベリー類のアロマとバルサミコ酢のノートを伴う美味しいワイン。フレッシュでしなやかなタンニンを伴うシルキーな味わいです。ベルリン2014で金賞を受賞。



## AEONLIQUOR

マリアージュ

Recipe



### 材料 (18cmパウンド型1台分)

合ひき肉	300g	〈赤ワインソース〉	
玉ねぎ(小)	1個	赤ワイン★	100cc
赤パプリカ	1/2個	バルサミコ酢★	50cc
ズッキーニ	1/3本	焼き汁	大さじ2
パン粉	大さじ3	バター	20g
卵	1個	塩★	少々
オリーブオイル★	大さじ1		
ナツメグ★	少々	★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。	
塩★	少々		
こしょう★	少々		

### 作り方

- ①型の内側にオープンシートをしく。型の外側は焼き汁が出るので、アルミホイルで覆う。
- ②玉ねぎはみじん切りにする。赤パプリカ、ズッキーニは5mm角に切る。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎをしっかりと炒め、粗熱をとる。
- ④ボウルにひき肉、溶き卵、パン粉、③、赤パプリカ、ズッキーニを入れて手で混ぜる。
- ⑤塩、ナツメグ、こしょうを加えて混ぜ、型に平らに詰める。
- ⑥200℃に予熱したオーブンで30～40分焼く。  
※中央に竹串をさして透明な肉汁が出れば焼き上がり。
- ⑦型から取り出して粗熱をとる。焼き汁は、茶こしでこしてボウルに移す。
- ⑧小鍋に赤ワイン、バルサミコを入れて半量になるまで煮詰め、⑦でこしておいた焼き汁を加え軽く煮詰める。バターを加えて混ぜ、塩で味をととのえる。
- ⑨粗熱のとれたミートローフを、食べやすい大きさに切り分けて皿に盛り、⑧のソースを添える。