



超熟® ライ麦入りでつくる

ミートソースと目玉焼きのオープンサンド



材料 2人分

合挽きミンチ	30g
玉ねぎ	30g
にんにく	少々
オリーブオイル	少々
ホールトマト	20g
赤ワイン	小さじ1
ケチャップ	小さじ1
濃口醤油	少々
砂糖	少々
卵	1個
パルメザンチーズ	少々
黒こしょう	少々
超熟®ライ麦入り	2枚
バター	10g

作り方

- ① にんにく、玉ねぎをみじん切りにして、小鍋でオリーブオイル、にんにくを弱火にかけ、香りが出たら玉ねぎを加えしんなりするまで炒める。
- ② 合挽きミンチを①に加え、軽く炒めたら、ホールトマト、赤ワイン、ケチャップ、濃口醤油、砂糖を加え20分程弱火で煮込みミートソースを作る。
- ③ 目玉焼きを作る。
- ④ 「超熟®ライ麦入り」にバターを塗り、ミートソース、目玉焼きの順でのせ、パルメザンチーズ、黒こしょうをふる。