

アッシパルマンティエ

【材料】

マッシュポテト
じゃがいも（メイクイーン） 4個
バター 20g
牛乳 1カップ
塩こしょう 少々

*ジャガイモは茹でて、つぶし、牛乳バターを加えなめらかになるまでまぜ、塩コショウで味を整える。

合いびき肉 300g
玉ねぎのみじん切り 1個分
にんにくのみじん切り 小1かけ分
トマト 2個 ざくざり
赤ワイン 100cc
トマトケチャップ 50g
コンソメキューブ 1個
ピザ用チーズ 適宜
オリーブオイル 塩 こしょう

【作り方】

フライパンにオリーブオイル、にんにく、玉ねぎを加え、炒め、火が通ったらお肉を加え、炒める。
赤ワインを加え、コンソメキューブを加え、アルコールを飛ばし、ケチャップ、塩胡椒で味を整え、最後にざくざりのトマトを加える。

耐熱容器にお肉のソースを入れ、その上からマッシュポテトを重ね、とろけるチーズをのせ、200度に温めたオーブンで15分焼く。