

ハヤシライス

ご飯は食べなかったので、ハッシュドビーフというべきかな。
とにかく、今日の夕食の話です。

ソースは、小麦粉をバターでいためたものに、
昆布のだし汁、トマト、赤ワインを加えて。

ニンニクと、肉、たまねぎをいためたものを混ぜ合わせ、
最後に、カラメルを加えてできあがり。

トマトとしてホールトマトを使ったため
ずいぶんトマト分がおおくなってしまい

ちょっと酸味の強いハッシュドビーフになってしまった。

結局ウスターソース、塩、胡椒の力を借りて味を修正。

おいしくいただきました。

ちなみにワインは、ハンガリー産ピノノワールの赤ワイン。辛口でした。