



=Coo's Recipes File No.003=

<<<<< 煮込みハンバーグ >>>>>

細かい分量などは省きましょう。  
なぜならアウトドアの料理で細かいことには気を使いたくありませんので。

材料

- ・ハンバーグ（ひき肉その他）
- ・タマネギ（千切りまたはみじん切り）
- ・ベーコン
- ・人参
- ・ニンニク
- ・ピーマン（色は問いません）
- ・シメジ
- ・赤ワイン
- ・調味料：ローリエ、トマトソース、黒胡椒、塩、固形コンソメ

- 1) 調理はすべてダッチオーブンで行いました。
- 2) ハンバーグは軽く焦げ目を付けて、いったん取り出す。焦げた油はもちろん残します。
- 3) タマネギ、ベーコン、ニンニクを炒める。
- 4) そこに赤ワイン、トマトソースを入れる。ピーマン、シメジを追加。
- 5) 最後にハンバーグを入れて、味を調べて蓋をして煮込む。

ハンバーグは肉の割合にも寄ると思いますが、肉の分量が多いと煮込んだ後で堅くなっちゃいますね。手でこねるときに力加減が問題になりそうです。あまり緩いと煮込んだときに崩れちゃいます。崩れたときはシチューみたいにしてしまえば誤魔化せます。（爆）

問題は味付けですね。塩、胡椒でなく固形コンソメで整えるのが一番良いような感じですね。赤ワインは安物で十分。

今回はフランスパンと一緒に食べましたが、場合によってはパスタでも面白いかなと思います。