

牛のしぐれ煮



料理特徴

味が強く濃厚で、甘味とコクのある味わいに仕上がります。彩りも赤味が強くで見た目も美味しそうな色合いに仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(こま切れ)	150g		
生姜	1片		
<調味液>			
たまりしょうゆ	35g		
清酒	30g		
砂糖	5g		
みりん	15g		

作り方

- ①牛肉は一口大に切り、生姜は千切りにする。
- ②鍋に<調味料>を合わせて煮立たせ、①を加える。
- ③②の水分が少なくなるまで煮詰めて出来上がり。