

牛肉ときのこの丼



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛ロース肉	200g	＜付け合せ＞	
しめじ	1/2パック	三つ葉	少々
舞茸	1/2パック	紅生姜	適量
えのき茸	1パック	七味唐辛子	適量
白滝	80g		
サラダ油	大さじ1		
＜調味液＞			
きのこつゆ	2/3カップ		
水	1/2カップ		
砂糖	大さじ1		
柚子胡椒	2g		
御飯	茶碗4杯分		

作り方

- ①きのこ類・白滝・牛肉は食べやすい大きさにしておく。
- ②鍋に油を熱し、牛肉を炒めて火が通ったらその他の具材を入れて炒める。
- ③②に調味液を加えて煮詰める。
- ④器にご飯を盛りつけ③をのせて紅生姜・三つ葉を添え、お好みで七味唐辛子をふりかける。

料理特徴

きのこつゆと牛肉の旨味が合わさり、煮詰めることで濃厚でコクのある仕上がりになります。