

肉じゃが



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
じゃが芋	300g	<調味液>	
牛薄切り肉	150g	だし汁	300ml
玉葱	100g	清酒	15ml
人参	50g	砂糖	20g
しらたき	50g	みりん	15ml
サラダ油	10g	濃口醤油	32ml
いんげん	15g	正田こくみ醤油	8ml

料理特徴

『正田こくみ醤油』を濃口醤油の20%程置き換えることで、コクがプラスされより味わい深い一品に仕上がります。

作り方

- ①具材を適当な大きさに切る。いんげんは茹でておく。
- ②鍋にサラダ油を熱し、牛肉を炒め火が通ったらいんげん以外の具材を加えて炒める。
- ③<調味液>を加えて落とし蓋をし、約20分加熱する。
- ④器に盛り付けて茹でたいんげんを飾って出来上がり。