

肉じゃが



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(薄切り)	100g	<調味液>	
じゃがいも	250g	正田のしょうゆ特級	大さじ3.5
玉ねぎ	150g	みりん	大さじ2
人参	75g	砂糖	大さじ2
しらたき	50g	酒	70ml
サラダ油	10g	だし汁	300ml
さやいんげん(茹)	適量		

料理特徴

煮物の定番の肉じゃがを『正田のしょうゆ特級』を使用して風味よく仕上げました。

作り方

- ①牛肉は一口大、じゃがいもは食べやすい大きさ、玉ねぎは2cm幅の薄切り、人参は乱切り、しらたきは4cm幅に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱して牛肉を炒め、火が通ったらその他の具材を加えて軽く炒める。
- ③②に<調味液>を加えてひと煮立ちさせ、弱火にしてアクを取り、落し蓋をして20分程度煮る。
- ④器に③・さやいんげんを盛り付けて出来上がり。