

肉じゃが

使用商品 特撰 丸大豆醤油 二段熟成



調理時間
(目安) 30分

料理特徴

定番の肉じゃがも、『二段熟成』を使えば甘味がありまろやかな味に仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(薄切り)	100g	<調味液>	
じゃがいも	300g	二段熟成	大さじ2・1/2
玉ねぎ	100g	みりん	大さじ2
人参	40g	砂糖	大さじ1
しらたき	50g	酒	大さじ2
サラダ油	6g	だし汁	200ml
さやいんげん(茹)	適量		

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・茹でたさやいんげんを盛り付けて出来上がり。