

# すき焼き



## 料理特徴

煮切りかえしKを使ったすき焼きです。コクがあり、調理感のある味付けのすき焼きに仕上がります。

## 材料 2人分

| 材料名   | 使用量  | 材料名         | 使用量   |
|-------|------|-------------|-------|
| 牛薄切り肉 | 200g | ＜すき焼き割り下＞   |       |
| 長葱    | 1本   | 煮切りかえしK     | 100g  |
| 椎茸    | 4個   | 水(好みで調整下さい) | 100ml |
| 焼豆腐   | 1/2丁 | 砂糖          | 30g   |
| えのき茸  | 50g  |             |       |
| 春菊    | 30g  |             |       |
| 白菜    | 200g |             |       |
| 人参    | 25g  |             |       |
| 卵     | 2個   |             |       |

## 作り方

- ①具材は食べやすい大きさに切る。
- ②牛肉を鍋で焼き、砂糖を加えてから＜すき焼き割り下＞を少量加える。
- ③その他の具材を焼きながらすき焼き割り下の残りを入れて煮込む。
- ④全体に火が入ったら出来上がり。お好みで溶き卵をつけてお召し上がりください。