

肉じゃが



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
じゃがいも	200g		
牛肉(薄切り)	100g		
たまねぎ	100g		
人参	50g		
しらたき	50g		
サラダ油	9g		
<調味液>			
加工用濃口本かえし	40g		
砂糖	15g		
濃縮だし	200ml		
水	100ml		

料理特徴

本かえしを使用した肉じゃがです。味に厚みと煮込み感が出てホックリと煮上がります。

作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し牛肉を炒める。だいたい火が通ったらその他の具材を加える。
- ②一通り混ぜたら合わせ調味液を加え沸騰するまで強火で煮る。あくを取ったら落とし蓋をし弱火にする。
- ③時折鍋の中を混ぜて均一に火が通るようにする。
- ④20分程経過したら落とし蓋をはずし、煮汁を煮詰める。