

肉じゃが



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(こま切れ)	150g		
じゃがいも	200g		
玉ねぎ	100g		
人参	50g		
サラダ油	15g		
<調味液>			
重ね麴しょうゆ	55g		
酒	30g		
みりん	20g		
砂糖	15g		
だし汁	250g		

作り方

- ①牛肉・じゃがいもは食べやすい大きさ、玉ねぎはくし型、人参は乱切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱して①の具材を炒める。
- ③②に<調味液>を加えてひと煮立ちさせ、落し蓋をして弱火～中火で20分程度煮込んで出来上がり。

料理特徴

まろやかで旨味のある味わいに仕上がります。