

# 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	<付け合せ>	
じゃがいも(中)	3個	さやいんげん	適量
にんじん	50g		
玉葱	1/2個		
しらたき	50g		
サラダ油	大さじ1		
<調味液>			
特撰つけ	50ml		
みりん	50ml		
清酒	50ml		
水	300ml		

## 作り方

- ①じゃがいもは4等分、人参は乱切り、玉葱はスライス、しらたきは4cm幅に切る。じゃがいもは切った後水につけておく。牛肉は一口大に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱して、中火で牛肉を炒める。火が通ったら①の具材を加えて炒める。
- ③②に調味液を加えて沸騰したら、弱火にしてあくをとり、落し蓋をして20分程加熱する。
- ④皿に③を盛り付け、茹でたさやいんげんをのせる。

## 料理特徴

程良い醤油感と出し感が肉じゃがをまろやかに仕上げます。色も淡めで上品な肉じゃがです。