

きのここと牛肉のすき焼き風



材料 (2~3人前)

- ・お好きなきのこ…400g
- ・ごぼう…1本
(ささがきにして水にさらす)
- ・牛切り落とし肉…200g
- ・生姜の千切り…1かけ分
- ・長ねぎ…1/2本
(斜め薄切りにする)
- ・卵(好みで)…2~3個

《煮汁》

- ・和風だし…1・1/2カップ
- ・みりん、醤油…1/4カップ
- ・砂糖…大さじ2

作り方

- ①きのこ類は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にきのこごぼう、長ねぎ、煮汁を入れて中火にかけ、蓋をして7~8分煮る。
- ③牛肉を広げてのせ、2分煮る。
生姜を加えてサッと煮る。
- ④お好みで卵に付けてお召し上がりください。

レシピは精肉売場にてご用意しております。