

甘辛牛しぐれ煮

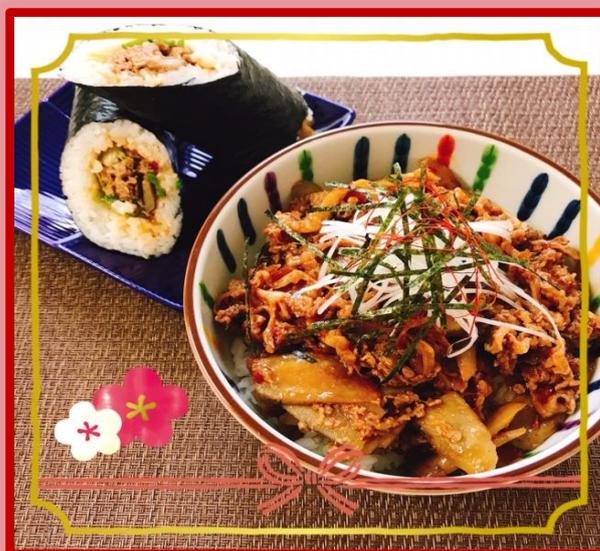


材料: 辛味噌の味付け肉 約300g
(牛こま、牛バラ)

ゴボウ	1/2本
砂糖	大2
水	200cc
生姜	1かけ
ごま油	大1



- ①ゴボウは斜めにスライスして水にさらしておく。生姜は千切りにする。
- ②フライパンを火にかけ、ごま油を入れ、生姜、味付け肉、ゴボウを軽く炒め砂糖と水を入れ蓋をして中火で10分煮る。
- ③蓋を取りゴボウが柔らかくなったら中火強で水気がなくなるまで煮詰める。
- ④あたたかいご飯の上に盛り付けて召し上がれ。



恵方巻きにいかがですか？