



不思議な
すき焼き?!

綿あめすき焼き!!

孫 の 日



◀動画で
ご覧いた
だけます。



材料 (4 人分)

醤油100cc

酒 150cc

みりん 150cc

和風だし 大さじ1

長ねぎ 1 本

白菜 1/4 株

椎茸 4 個

焼き豆腐半丁

しらたき 1 袋

牛肉 200g

わたあめ 1~2 袋

玉子 4 個

①割し下づくり:醤油・酒・みりん・和風だしを混ぜます。

②長ねぎは斜めに切り、白菜はざく切り、椎茸は十字に切れ目を入れ、焼き豆腐は一口大に切ります。

③しらたきは食べやすい大きさに切り下茹でします。

④鍋に②③と牛肉を入れ、わたあめを載せます。

⑤火をつけ、①を注ぎます。

⑥綿あめが完全に溶け、具に火が通れば食べごろです。玉子につけていただきます。