

エントリー No.

10

多古店

美味しい逸品

鹿追牛とえのき茸のしぐれ煮



店長
吉田



お弁当にピッタリ！
毎日食べたいおかず☆



鹿追牛とえのき茸のしぐれ煮

お弁当にピッタリ！
毎日食べたいおかず☆

【材料】2人分

牛こま切れ……………120g
えのきボーヤ……………100g
しょうが……………1かけ
水……………100ml
砂糖……………大さじ1
④ 酒……………大さじ1.5
しょうゆ……………大さじ2
みりん……………大さじ1

【作り方】調理時間 約20分

- ① えのきは石づきを切り落とし、半分の長さに切る。
しょうがは千切り。
- ② 鍋にしょうが、④の調味料を入れて火にかける。
- ③ 煮立ったら、牛肉とえのきを加えて中火で汁気がなくなるまで煮る。
- ④ 完成。