

牛肉と大根のすき煮

冬のごちそう、牛肉とお野菜たっぷりのすき煮にもすりごまを入れることで香りよく濃厚な味わいになります。



できあがり 2人分

材料

牛肉（薄切り）	150g
大根	6cm
糸こんにゃく	80g
長ねぎ	1本
しいたけ	2枚

<A>

だし汁	100ml
酒	大さじ2
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ2
たまりしょうゆ	大さじ3
ごま油	大さじ1
卵	適宜
すりごま白	大さじ2

作り方

- ① 大根は皮をむき、食べやすい大きさに切って下茹でします。
- ② 糸こんにゃくは湯通しし食べやすい長さに切り、長ねぎは斜め切り、しいたけは石づきを取って飾り切りします。
- ③ 鍋に油を熱して牛肉を炒め色が変わったら、<A>、①、②、すりごまを入れて煮ます。
- ④ お好みで生卵を添えます。