



メモ

生姜はスライスして冷凍保存
すると便利です



Recipe 牛しぐれ (甘め)

材料 (2人分)

- | | |
|----------|-----------|
| ・国産牛こま肉 | 200g |
| ・生姜細切り | 1片〜 (お好み) |
| ・水+本だし | 100cc+小1 |
| ・砂糖・酒・醤油 | 各大2 |
| ・みりん | 大1 |

作り方

- ①牛こま肉は食べやすい大きさに切る
生姜は細切りにする
- ②鍋にすべての材料をいれ、煮る
アクは取り除く
- ③煮汁がトロっとし、味がなじんだら完成
- ④器にご飯をもり、しぐれ丼にする
お好みで薬味ネギや紅ショウガ、
半熟卵を添えて