

新じゃがのうま煮

| 材料 (5人分) | | 作り方 |
|----------|------|---|
| 牛肉こま切れ | 200g | ① ジャガイモはさいのめ切り、にんじんは厚めのいちょう切り、たまねぎはこぐち切りにしておく。 ② 鍋にサラダ油を敷き、牛肉、にんじん、じゃがいもの順に炒め、たまねぎ、糸こんにゃくを入れ、水と調味料を入れて、野菜がやわらかくなるまで煮てる。 ③ 仕上げにきぬさやを加え、彩りよく仕上げる。 |
| 新じゃがいも | 大2個 | |
| たまねぎ | 1個 | |
| にんじん | 1/2本 | |
| 糸こんにゃく | 100g | |
| きぬさや | 40g | |
| サラダ油 | 適量 | |
| さとう | 大さじ1 | |
| 酒 | 大さじ1 | |
| しょうゆ | 大さじ2 | |
| 水 | カップ1 | |

