



肉じゃが

定番の肉じゃがは、しっかりとしたおだしがとれる職人だしで。このおだしなら、お手軽に美味しい煮物が作れます。冷めても美味しくいただけます。

材料（4～5人前）

《だし》

- ・ 職人だし15g
- ・ 昆布5g
- ・ 水 500ml

《具材》

- ・ にんじん 1本
- ・ 玉ねぎ小 1個
- ・ ジャがいも（中）3個
- ・ いんげん お好みで
- ・ 牛肉200g

《調味料》

- ・ 濃口醤油 大さじ2
- ・ みりん 大さじ2

※ お手持ちの調味料により、味が変わることもございますので、お好みで分量は調整してください。

作り方

- 1 おだしをとり、野菜はそれぞれ切る
いんげんはさっと茹でる
- 2 牛肉を炒め、ある程度火が通ったら別の器に取り出しておく
- 3 ②の鍋に、じゃがいも、にんじん、玉ねぎの順で炒める（固いものから順に入れてください）
- 4 炒めた③に、だしと調味料を入れる
- 5 落としぶたをして15分（にんじんが柔らかくなるまで）
- 6 牛肉といんげんを入れ、ひと煮立ちさせたら出来上がり

このレシピで使った商品



職人だし