



牛肉のしぐれ煮

生姜たっぷり！「牛肉のしぐれ煮」
ジュレは味のベースづくり、あとは好みの味に整えるだけ！
どんなお料理にもお使いいただける まさに”万能”だしです♪
濃いめの味付けにすれば常備菜としても大活躍◎

材料（3～4人前）

牛肉(細切れ) 300g

生姜 45g

だしジュレ 1個

みりん 大さじ3

濃口醤油 大さじ2

菜種油 大さじ1

塩 1g弱

作り方

- 1 生姜を千切りにする
- 2 ボウルに牛肉・塩・ジュレを加え、全体に馴染むまで混ぜ合わせる
* 予めジュレを混ぜ合わせることでお肉がほぐれて炒めやすくなり、ふんわり仕上がります！
- 3 フライパンに油をひいて生姜を軽く炒めたら、みりん・2を入れる
- 4 牛肉に軽く火が通ったら、濃口醤油を加えうっすら汁が残るまで炒めたらできあがり

このレシピで使った商品



くろだしジュレ