



すき焼き

どなたでも簡単にすき焼きができます。味の失敗もなし！生卵や山椒をつけて食べても美味しいです。

材料（2人前）

くろだしジュレ 1個

牛の切り落とし 120g

白ねぎ 2本

砂糖 大さじ1

牛脂 1個

作り方

- 1 ねぎに切目を入れて、5cm幅くらいにカットする。
- 2 フライパンに牛脂を塗ってしっかりなじませる。
- 3 牛肉・砂糖を入れて炒める。
- 4 ある程度火が通ったら、ジュレを入れる。
- 5 更にねぎを入れて軽く焼き目をつけ、蓋をして少し蒸し焼きにしてできあがり。

このレシピで使った商品



くろだしジュレ