



山形牛で食べる 本場いも煮

材料

セット内容

- ・山形牛
- ・里芋
- ・しめじ
- ・まいたけ
- ・ささがきゴボウ
- ・ネギ
- ・こんにゃく
- ・だし醤油

用意するもの

- ・料理酒

作り方

- 01 里芋を食べやすい大きさに切り、こんにゃくをちぎって一口大にします。
- 02 里芋・ささがきゴボウ・こんにゃくを、具材が完全に浸るくらいの水で煮ます。吹きこぼれを防ぐために、だし醤油を大さじ3杯入れます。
- 03 里芋に箸が通ったら酒大さじ2、だし醤油を150～200cc入れます。味の濃さはお好みで整えてください。
- 04 次にきのこを入れ火が通ったら、牛肉と斜め切りしたネギを入れ、アクを取りながらさっと煮ます。