



「トマト肉じゃが」



味つけは甘辛カレー味。
新じゃが、新玉ねぎをざっくりカットして食べ応え◎

豚ブロック肉(写真はスペアリブ用の骨付き)300gは5cm位に切って室温に戻す。

新じゃがいも400gはよく洗いゴロっとした大きさにざく切りし、水にさらす。

新玉ねぎ200gは1/2〜くらい大きめに切り分ける。

トマト200gはヘタを切り1/2〜くらいに切り分ける。

鍋にサラダ油を熱し、豚肉を入れ全面を焼きつけ、じゃがいも、玉ねぎを加えて炒め合わせる。

カレー粉大2を入れて全体を混ぜながら炒め、酒大3、水カップ1弱、

トマトを加え煮たってきたらみりん大2を加え、弱火で15分ほど煮る。

醤油大3を加え混ぜ、味を調整さし、蓋をして弱火でじゃがいもが柔らかくなるまで煮る。

- * トマトを加えず作る場合は水を増量してください。
- * 新じゃが、新玉ねぎを使用するので若干甘めです。
- * 醤油とウスターソース合わせて大3くらいにしても、洋風な感じになります。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880