



新レシピ掲載中!

「洋風ごぼうきんぴら」



ごぼうはさがきにして10分ほど水にさらす。

ドライトマトはぬるま湯に10分ほど浸して柔らかくし、水気を絞り、食べやすい大きさに刻み、戻し汁はとっておく。

牛肉(切り落とし)はザク切りする。

フライパンにオリーブオイルまたはサラダ油をひき、ごぼう、蓮根を炒め、しんなりしたら牛肉、ドライトマトを加えて炒める。

牛肉の色が変わったら戻し汁と醤油を加えながら、味を整え出来上がり。



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