



「牛肉となすの煮こみ」



なす3〜4本は皮き細かく切り込みを入れ、ひと口大に切り水に浸す。
牛肉薄切りに片栗粉をまぶす。鍋に出汁400ml、酒・しょう油各大3、砂糖大1を入れ火にかけ、沸騰してきたら牛肉を入れ、再び沸騰したらアクをとり、牛肉を取り出す。
煮汁になすを入れ落とし蓋をし、沸いたら弱火にし、火が通るまで煮て、牛肉を戻してひと煮立ちさせて出来上がり。



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