



※写真はイメージです。

旬のはくさいがたっぷり入ったすき煮

★はくさいのコクうますき煮

旬のはくさいがたっぷり入ったすき煮

★はくさいのコクうますき煮

材 料 (3人分)

はくさい	300g
ブナしめじ	100g
生しいたけ	4本
白ねぎ	1本
牛肉肩ロースうす切り	約300g
卵	3個

A	キッコーマン	
	いつでも新鮮 超特選極旨しょうゆ (しょうゆ)	大さじ3
	マンジョウ 米麹	
	こだわり仕込み本みりん (本みりん)	大さじ3
	砂糖	大さじ3
	水	1カップ

作り方

1. はくさいをざく切りにし、ブナしめじの石づきを取り小房に分け、生しいたけを半分に切り、白ねぎを1cm幅の斜め切りにする。
2. フライパンにAを合わせて煮立て、ひと口大に切った牛肉肩ロースうす切りを加えて煮る。
3. 煮立ってきたら弱火にし、1のはくさい・ブナしめじ・生しいたけ・白ねぎを順に入れ、煮込む。
4. 3に卵を割り落として半熟状に火を通し、器に盛りつける。