National Beef®

ブリスケットスカート カルビすじの和だし煮込み

材料(2人分)

ナショナルビーフ　ブリスケットスカート	200g
(A) 白だし	大さじ4.5(85g)
(A) 顆粒だし	小さじ2.0(5g)
(A) 塩	小さじ1.0弱(2.5g)
(A) 醤油	小さじ1.5(6.5g)
(A) 水	1,300cc
じゃがいも	1個
蕪	小さめ2個
柚子胡椒	適量

作り方

1. 蕪は皮を剥き縦半分に切り、じゃがいもは蕪と同じくらいの大きさになるように皮付きのまま切る。

2. 肉と野菜を沸かした湯に通し、あく抜きする。

3. (A)をすべて合わせて沸かす。

4. 3に肉と野菜を入れ、落し蓋をして弱火で45分煮込む。

5. 皿に盛り付け柚子胡椒を添えて完成。

レシピはwebでもご覧いただけます