

カセレシピ 特選すき焼きのたれ

基本のすき焼き

すき焼きと言えば家族のご馳走！
お子さんから旦那様までみんなが
満足するすき焼きの作り方をご紹介
します！

【材料】 四人分

- ・牛すき焼き用肉（バラ肉）…550g
- ・しらたき…1袋
- ・長ネギ…1本
- ・春菊…1束
- ・しいたけ…4個
- ・えのき…1パック
- ・焼き豆腐…1丁
- ・牛脂…適量
- ・生卵…4個
- ・特選すき焼きのたれ…280ml



事前準備

- ・長ネギを1cm程の厚さに、斜めに切ります。
- ・しいたけ、えのきは石突きを落とし、小房に分けます。
- ・春菊は5cm程に切り分けます。
- ・焼き豆腐は水をよく切り、ひと口大に切り分けます。

美味しく作るコツ・ポイント

お好みで白菜を入れてくださっても構いませんが、白菜は煮込むと水分が沢山出るので味が薄くなる恐れがあります。茎よりも葉の方が水が少ないのでオススメです。



作り方

- ・しらたきを10cm程の長さに切り、浸かる程度の水と一緒に小鍋に入れ、ひと煮立ちさせます。沸騰してからさらに2〜3分煮込み、ザルに取り水を切ります。
- ・すき焼き鍋を火にかけます。温まったら牛脂をひきます。
- ・まずはじめに長ネギを焼きます。表面に軽く焼き目が付いたら一度小皿に取ります。
- ・次に牛肉を加えます。表面に軽く焼き目が付いたら特選すき焼きのたれをストレートで加えます。しらたき、しいたけ、えのき、焼き豆腐、長ネギを加えて煮込みます。
- ・牛肉と野菜に火が通ったら春菊を加え1分程煮込みます。
- ・溶き卵を小皿に用意して完成です。

