＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 牛肉：200g
- キノコ（しいたけ、エリンギ）：各100g
- タマネギ：1個
- セロリ：1本
- ニンジン：1本
- ローリエ：2枚
- 水：1.5L
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. 牛肉を細かく切り、野菜は粗く切る。
2. 大きな鍋で牛肉と野菜を炒める。
3. 水とローリエを加え、弱火でじっくり煮込む。
4. こし器で濾して透明にし、塩と黒胡椒で味を調える。