

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 植物ベースの肉（フィレ・ミニオン風）：4個
- シャロット：2個（みじん切り）
- 赤ワイン：100ml
- ベジタブルストック：200ml
- ローズマリー：1枝
- ソルト&ペッパー：各適宜
- オリーブオイル：大さじ2

作り方

1. オリーブオイルでシャロットを炒め、香りが立ったら植物ベースの肉を加えて両面をしっかりと焼く。
2. 赤ワインを加え、アルコールを飛ばした後、ベジタブルストックとローズマリーを加えて煮込む。
3. ソルト&ペッパーで味を調え、ソースが半量になるまで煮詰める。
4. 植物ベースの肉を皿に盛り付け、作ったソースをかける。