



西洋牛丼

牛肉にチーズがとろ〜り！
彩りも豊かな一品です。
ぜひ作ってみてください。

[材料] 2人分

牛バラ肉	—————	300g
たまねぎ	—————	1コ
ご飯	—————	丼2杯分
ピザ用チーズ	—————	適量
水	—————	180ml
しょうゆ	—————	大さじ4
みりん、酒	—————	大さじ2
砂糖、顆粒スープの素(野菜)	—————	小さじ2
塩、こしょう	—————	少々

トッピング

トマト・紅しょうが・チリペッパー・
バジルなど

[作り方]

- 1 牛バラ肉を5cmの長さに切る。
たまねぎは半分を半月切りにし、もう半分は小口切りにする。
- 2 水、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、顆粒スープの素、塩・こしょうを鍋に入れて火にかける。沸騰してきたらたまねぎを入れ、再び沸騰してきたら牛肉を入れる。沸騰後は中火で、ふたをせず煮る。
- 3 ざるを使い、具と煮汁を取り分け、煮汁だけを鍋に戻す。
- 4 煮汁を再度沸騰させてからピザ用チーズを加え、
ふたをして火を止め、1分蒸らす。
- 5 器にご飯と具を盛り、4をかける。お好みでトッピングを飾れば完成！

