

田崎真也の最強おつまみ！ レシピ

☆☆☆ 最強おつまみ 2品目 【赤ワイン豆腐 牛肉しぐれ煮添え】～赤ワイン～ ☆☆☆



材料 (2人分)

絹ごし豆腐 1丁、赤ワイン 適量、水 適量、牛切り落とし肉 200g ※牛こま切れ肉でも OK です
黒こしょう 少々、しょうが (すりおろす) 少々、“鴨好き”残り汁 200ml
▽“鴨好き”残り汁がない場合に加える調味液
赤ワイン 120ml、濃い口しょうゆ 30ml、みりん 30ml

つくり方

- ① 豆腐の水きり：豆腐をペーパータオルで包み耐熱皿に乗せ、ラップをせずに電子レンジ (500W) で2分。
- ② ①の豆腐を6等分して、豆腐の厚さよりも深いバット等に重ならないように並べ入れる。
- ③ 水と赤ワイン1対1を②のバットに豆腐が隠れるように注ぐ。ラップをして冷蔵庫で2時間以上置く。
- ④ 牛肉を食べやすい大きさに切り、小さめのフライパンで焼き色がつく程度に炒める。
- ⑤ ④に“鴨好き”残り汁としょうがを加え、混ぜ合わせながら煮汁がほとんど無くなるまで弱めの中火で加熱する。
- ⑥ ③の豆腐をペーパータオルの上に取り出し、軽く水けを切り、皿に盛り、⑤のしぐれ煮を添える。

おすすめポイント！

- ★濃い味付けのしぐれ煮と、クリーミーな豆腐と一緒に食べるとソフトなクリームチーズを食べるような味わい。
- ★赤ワインは、果実味がしっかりとした、マスカット・ベリーAなどとの相性がよい。
- ★お酒を飲まない方は、ハイビスカスとローズヒップのお茶を1:1で割りブレンドしたものがおすすめ！