

華やかな絶品お鍋♪

スタンディングねぎ鍋



15分

1人分

773
kcal

DELISH
KITCHEN



華やかな絶品お鍋♪

スタンディングねぎ鍋

15分

1人分
773
kcal



材料 (2人分)

牛肉 (すき焼き用)	300g
ねぎ	2本
酒	大さじ5
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
和風顆粒だし	小さじ1

- 1 ねぎは白い部分と青い部分に分け、白い部分は鍋の高さに合わせて切る(目安3cm程度)。青い部分は小口切りにする。
- 2 鍋のふちに沿って牛肉を敷き、中央に切ったねぎを立てるように並べる。
- 3 酒を加えてふたをし、5分程弱めの中火で加熱する。
- 4 和風顆粒だし、しょうゆ、みりんを加えて再びふたをして、火が通るまで蒸し煮にする。ねぎの青い部分をちらす。