



QUEEN'S SETAN スタッフオリジナルレシピ

がっつり旨い！ 牛肉とごぼうの炊き込みご飯



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
和玉のこんにゃく



クイーンズ伊勢丹オリジナル
焼肉のたれ
(化学調味料不使用)



がっつり旨い！ 牛肉とごぼうの炊き込みご飯

[材料(4人分)]

米	2合
牛肉(こま切れ)	200g
ごぼう(斜め薄切り)	10cm
こんにゃく(湯通しして小さく短冊薄切り)	1/2枚
焼肉のたれ	大さじ4
粒マスタード	小さじ2
小ねぎ(小口切り)	適量

[作り方] 調理時間:約15分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. 米は炊飯する30分前に研ぎ、ざるに上げておく。
2. ボウルに、牛肉、ごぼう、こんにゃく、焼肉のたれを入れあえる。
3. 炊飯器に1を入れ2合の目盛りまで水を注ぎ、2を広げて並べ炊飯する。
4. 炊きあがったら粒マスタードを入れてまぜ、茶碗に盛ったら小ねぎを散らす。

QUEEN'S SETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
和玉のこんにゃく



蒟蒻芋は在来種「和玉」を使用。食感が良く味浸みのよい蒟蒻です。

QUEEN'S SETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
焼肉のたれ(化学調味料不使用)



りんごとバナナピューレを使い、まろやかで濃厚なコクを出しました。