

QUEEN'S RECIPE from Instagram



白味噌すき焼き

材料(2人分)

牛ステーキ肉	200g	焼き豆腐	1パック
白菜	4~5枚	卵	2個
長ネギ	1本	牛脂(もしくはサラダ油)	適量
しいたけ	2枚		
レンコン	1節		
えのき	1/2株	「西京味噌	250g
春菊	1/2束	だし	500ml
車麩	2枚	A みりん	大さじ5
結びしらたき	4個	しょうゆ	小さじ5

作り方(調理時間:約20分)

- 1 牛ステーキ肉は室温に30分ほど置く。
Aの材料は混ぜ合わせておく。
- 2 レンコンは花れんこんにする。他の野菜類は
食べやすい大きさに切る。車麩は水で戻しておく。
- 3 鍋を中火で熱し牛脂を溶かしたら、牛ステーキ肉を入れ、
両面焼き一旦取り出し、2~3センチに切る。
- 4 ③の鍋に②と残りの材料を並べ、Aを入れて火にかける。
- 5 沸々してきたら、牛ステーキ肉を戻し材料全体に火を通す。
- 6 器に卵を溶き、お好みでつけながらいただく。

見た目も豪華!
ステーキ肉を使った
贅沢すき焼き!

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

・焼とうふ
・平飼鶏の赤たまご