

ビーフシチュー・ノワール

1 人前

使用商品

ハインツ

300g デミグラスソースブラック ストレート



材料

- 160g 牛もも肉
- 適量 塩
- 10g サラダ油
- 100ml 水
- 150g ハインツ デミグラスソース
ブラック ストレート
- 50g ジャガイモ
- 50g 人参
- 2本 アスパラガス
- 10g バター
- 60ml 赤ワイン

作り方

1. 牛もも肉は1口大にカットし塩で下味をつけておく。
2. フライパンに少量のサラダ油をひき、①をこんがりとし色付くまでしっかりと焼き上げる。
3. ②に赤ワイン、水を加え蓋をして肉が柔らかくなるまで煮込む。
4. 仕上げにハインツ デミグラスソース ブラック ストレートを加え軽く煮込む。
5. 別に下茹でした野菜をバターで軽く炒める。
6. 皿に盛り付ける。