

ビーフシチュー

使用商品

ハインツ 3kg デミグラスソース シェフソシエ



材料

- 140g 牛ほほ肉
- 120g ハインツ デミグラスソース
シェフソシエ
- 適量 スプラウト
- 適量 塩
- 適量 こしょう
- 100ml 赤ワイン
- 適量 オリーブオイル

作り方

1. フライパンにオリーブオイルを熱し、塩、こしょうで下味をつけた牛ほほ肉の表面を焼く。
2. 真空パックに、①と赤ワインを入れ、90°Cのスチームで5時間火を入れる。
3. ②の牛ほほ肉を適当な大きさにカットする。
4. 鍋に③、ハインツ デミグラスソース
シェフソシエを入れて温める。
5. 器に盛り、仕上げにスプラウトを飾る。

備考

とろける牛ほほ。デミの旨味。文句なしのメインディッシュ。