

ハッシュドビーフ

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

700g ハインツ デミグラスソース
シェフソシエ

30g バター

1個 玉ねぎ (スライス)

350g 牛ロース肉 (スライス)

適量 塩

適量 こしょう

100ml 赤ワイン

6個 マッシュルーム (スライス)

適量 白飯

作り方

1. 鍋にバターを溶かし、玉ねぎ、マッシュルーム、牛肉を炒める。
2. 塩、こしょうで下味をし、赤ワインを入れ煮立たせる。
3. ハインツ デミグラスソース シェフソシエを加え軽く煮込む。
4. 器に白飯を盛り、③をかける。

備考

肉の旨み引き立つ洋食メニュー