

セージとワインの香り おうちハヤシライス



4人分

牛肉 100g
たまねぎ 1個
トマト 2個(200gくらい)
マッシュルームorシメジ 適量
小麦粉 大さじ5
バター 10g
ローリエ 1枚
水 300cc
赤ワイン 300cc
顆粒コンソメ 小さじ1
塩 小さじ2/3
砂糖 小さじ1
ウスターソース 大さじ1
セージ 小さじ1

- 1) たまねぎ、マッシュルームはスライス、トマトはあらみじん切りする。
- 2) フライパンにバターを溶かし、小麦粉を入れたらフライ返しや木べらなどでさくさくと切るように濃いきつね色になるまで気長に(20分くらい?)炒める。
炒めたら、別鍋に移しておく。
- 3) 同じフライパンで牛肉、たまねぎ、トマトを炒める。
- 4) お鍋に赤ワイン、水、コンソメをいれて煮立ったらローリエ、牛肉と野菜を入れて煮込む。
- 5) 途中でウスターソース、塩、砂糖をいれて調味し、水分が足りなくなってきたら水を足しながら煮込む。
- 6) セージをいれて香り付けをする。
- 7) ご飯にかけてどうぞ~