



## 赤味噌風味の 洋風おでん

PARTY  
MENU



### < 材料 (約4人分) >

- |            |              |           |            |
|------------|--------------|-----------|------------|
| ● 牛筋肉…200g | ● かぶ…2個      | ● 味噌…大6   | ● 水…700cc  |
| ● ニンジン…1本  | ● ウズラ卵…8個    | ● 砂糖…大4   | ● ベイリーフ…1枚 |
| ● 里芋…4個    | ● マッシュルーム…4個 | ● 赤ワイン…大4 | ● 胡椒…少々    |

### < 作り方 >

- ① ウズラの卵はゆでて皮をむき竹串1本に2~3個さしておく。里芋は皮をむき、食べやすい大きさに、かぶは皮をむかず4等分に、ニンジン乱切り、マッシュルームは土を落として綺麗にしておく。
- ② 鍋に水と赤ワインを入れ、牛筋肉を5cm角ほどの食べやすい大きさに切ったものとベイリーフを入れ、火加減を3にセットし、沸騰したら灰汁を取り火加減を1にして30分ほど煮込む。
- ③ ②の鍋に①の野菜なども加え、更に20分ほど煮込み、最後に味噌と砂糖を入れさらに少々煮込んで仕上げに胡椒を少々ふり完成。

温めながら卓上でたべられるお鍋はコトコト煮込んだお料理は寒い冬にピッタリ。

愛知の赤みそはコクがあってビーフシチューのような風味だから、仕上げにチーズを入れてごはんにかけてたり、パンにつけたりしても◎

