

広島県の郷土料理レシピ

材料 (4人分)

牛肉・・・・・・・・80g
じゃがいも・・・・中2個
玉ねぎ・・・・・・・・中1個
糸こんにゃく・・・140g
砂糖・・・・・・・・大さじ1
しょうゆ・・・・大さじ1強
みりん・・・・・・・・小さじ1
油・・・・・・・・大さじ1強

呉市の『肉じゃが』

作り方

- ① じゃがいもは一口大に切り、玉ねぎは半分に切って薄切り、糸こんにゃくは適当な長さに切る。
- ② 油を熱し、牛肉を炒める。
- ③ 玉ねぎを炒める。
- ④ じゃがいも、糸こんにゃくを加え、水を入れて煮る。
- ⑤ 調味料を入れ、味を調える。

呉の肉じゃがは、にんじんや青みの野菜が入らないのが特徴です。



もりもりたべるくん