



かごしま食材

オリジナルレシピ

鹿児島黒牛の赤ワインソース煮



▼ 材料(2人分)

- 鹿児島黒牛ステーキ肉 (サーロイン).....200g
- 塩こしょう.....少々
- サラダ油.....小さじ1/2
- 生クリーム.....適量
- 赤ワイン.....40cc
- ケチャップ.....25g
- ウスターソース.....15g
- 濃口醤油.....5g
- 砂糖.....5g
- にんにくすりおろし.....1片分
- 水.....大さじ1

▼ 作り方

- ① 牛肉は一口大(約3cm角)に切り、両面に塩こしょうをふります。
- ② 赤ワイン・ケチャップ・ウスターソース・濃口醤油・砂糖・にんにくすりおろし・水を混ぜ合わせてソースをつくります。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、中火で牛肉の両面をこんがり焼きます。
- ④ 余分な油をペーパータオルでふき、ソースを加え全体が煮立ったら弱火で少しとろみがつくまで煮ます。
- ⑤ 器に移し、生クリームをかけて出来上がり!