

コロナに負けるなレシピ集【肉料理④】

牛肉干ししいたけ丼（2人分）

牛肉と干ししいたけのうま味が見事にマリアージュするお手軽絶品丼！（農林水産省）

■材料 ■ 【A】 干ししいたけ 6枚 プレーンヨーグルト 90g ■ 【B】 醤油 50ml みりん 50ml 酒 50ml 水 50ml 牛細切れ肉 150g 玉ねぎ 60g ごはん 2杯分 紅しょうが 適量	《作り方》 ① 【A】をファスナー付き保存袋に入れてよく混ぜ、冷蔵庫に入れて約8時間おいて戻す。 ② ①は大きければ食べやすい大きさに切る。 ③ 鍋に【B】を入れて火にかけ、煮立ったら②、牛肉、薄切りにしたたまねぎを加える。再度煮立ったら弱火にして5分ほど火を通す。 ④ 器にご飯を盛り、③をのせて紅しょうがを添える。
コツ・ポイント あらかじめ軸を折っておくと早く戻ります。また、ヨーグルトを使って戻すことで、コクが深まります。戻す時間は冷蔵庫で約8時間ですが、2日から3日なら浸したままおいても大丈夫です。	
このレシピの生い立ち DRYandPEACE のレシピです。 https://www.dryandpeace.com/ 農林水産省広報誌 aff 9月号にも掲載。 http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index_1909.html	

（出典元：クックパッド「農林水産省のおすすめレシピ」）

