

あごだしですき焼き



材料

牛肉適量・白菜・長ネギ・豆腐・シメジ・春菊

合わせ調味料

「だし醤油」150cc・みりん150cc 砂糖大4・100cc・水100cc

作り方

1. 最初に合わせ調味料を混ぜ、すき焼きのたれを作ります。(1.の調味料を火にかけて煮きりますと美味しくなります。)
2. すき焼き鍋に油を引き、肉を並べます。長ネギを入れて、たれを入れます。春菊を除くほかの材料を入れ、少し火が通ったら春菊を入れます。
3. 小鉢に卵を割りほぐし、2.を入れて食します。(味が濃くなりましたら水を入れながら味を整えてください。)