



#031

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

ダッチオーブンで 簡単ビーフシチュー

クリスマスにもぴったりの一品です。
野菜とお肉を煮込むだけ!
安いお肉でもほろりと柔らかくなる
簡単ビーフシチュー

作り方



1. 玉ねぎを半月切りに、人参を乱切りにします。



2. セロリをみじん切りにします。ブロッコリーを一口大に切り下ゆでをしておきます。



3. 牛肉を一口大に切ります。



4. ダッチにバターを入れ①を炒めます。



5. 玉ねぎがしんなりしたらセロリと牛肉を入れます。



6. トマト缶2缶を入れます。



7. 赤ワイン2本を入れます。



8. 様子を見ながら一時間半ほど煮込んだらルーを入れてかき混ぜます。



9. 一煮立ちさせたら、下ゆでしたブロッコリーを入れて完成です!



今回は西宮今津店店長藤坂が作りました!

材料



- ・牛肉 1kg
- ・玉ねぎ 3個
- ・人参 2本
- ・セロリ1束
- ・ブロッコリー1個
- ・トマト缶2缶
- ・赤ワイン2本
- ・ビーフシチューのルー2パック

調理用具



CS-520
和鉄ダッチオーブン26
販売価格(税込):
15,800 円



CS-208
マナイタセットL
販売価格(税込):
4,980 円



ST-032
焚火台 L
販売価格(税込):
16,590 円



ST-032GN
焚火台 L グリルネット
販売価格(税込):
3,465 円



BP420-SA
コレール 深皿
販売価格(税込):
1,380 円