



#006

Cook Love  
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

## 牛すね肉の シチュー

時間も素材も贅沢に...  
コトコト煮込んで、とろとろシチュー。

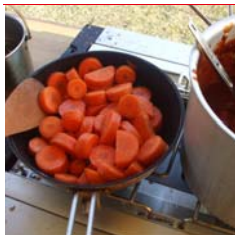
### 作り方



1. まず、玉ねぎと人参のみじん切りをバターで炒め、赤ワイン、トマトピューレ、デミグラスソースを入れる。その中にガーリックバターで表面を焼いた牛すね肉のかたまりを入れて4～5時間煮込みます。(肉を鍋に入れる時にローズマリー、ローリエ、紅茶(ティーパック)、セロリの葉を一緒に入れて下さい。)



2. 上記時間、煮込んだ後、牛すね肉のかたまりを取り出し、適度な大きさに切り分け、鍋の中に戻します。



3. 次に大きめに切った人参、玉ねぎ、エリンギをバターで炒めて、鍋に入れます。※バターで炒めることで、調理時間の短縮になります。



4. ③の作業後、1～2時間煮込んだら、完成です。お皿に盛りつけた時に、生クリームを上からたらずとさらに美味しく召しあがれます。

### 材料

- 牛すね肉かたまり
- にんじん
- 玉ねぎ
- セロリの葉
- えりんぎ
- にんにく
- トマトピューレ
- デミグラスソース
- 赤ワイン
- ローリエ
- バター
- ローズマリー
- 紅茶
- 生クリーム

### 調理用具

- アルミ寸胴クッカーセット
- マナイタセットL
- SPテーブルウェア ディッシュ