

ビーフシチュー



おすすめワイン

カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニヨン 2012

CARNIVOR CABERNET SAUVIGNON CALIFORNIA 2012

 アメリカ 750ml

凝縮したワインの果実味が、赤身の肉とよくあいます。やわらかくスムーズな口当たりなので、煮込み料理とあわせるとより一層Good!



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料 (2人分)

牛肉(煮込み用)	300g
ペコロス	4個
じゃがいも	1個
人参	1/3本
デミグラスソース ★	1缶
赤ワイン ★	200cc
水	100cc
バター	20g
クレソン	1/2束
塩	少々
こしょう	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①ペコロスは皮をむく。人参、じゃがいもは皮をむいてひと口大に切る。牛肉に塩をふる。
- ②鍋にバターを熱し、牛肉の表面に焼き色をつける。ペコロス、人参を加えて炒める。
- ③ソーセージ、ミニトマト、①、②を串にさして小鍋に入れ、ひたひたの水を加える。
- ④中火にかけ、沸騰したら弱火で約20分煮込む。
- ⑤皿に取り分け、お好みで粒マスタードやオリーブオイルをかけていただく。