

牛肉の ストロガノフソース



材料 (4人分)

- ・牛肉(ひとロサイズ) 300g
- ・スナップえんどう 4本
- ・ストロガノフのルー(市販) 1箱
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・玉ねぎ 1個
- ・赤ワイン 500cc
- ・バター 15g
- ・塩 少々



メゾン シャルロット
ボヌ プルミエ クリュ
Maison Charlotte Beaune
Premier Cru

FRANCE 
750ml

鮮やかではっきりとした深いルビー色。ダークベリーやムスクのアロマが楽しめる、やわらかい渋みを伴ったチェリーをおもわせる味わいです。

【作り方】

- (1) 玉ねぎは薄くスライスする。スナップえんどうは筋を取り除いてゆでる。
- (2) フライパンにオリーブオイルを熱して玉ねぎを炒め、赤ワインを注いで軽く煮詰める。
- (3) ストロガノフのルーを加えて溶かし、バターを加えて味をととのえる。
- (4) フライパンにオリーブオイルを熱し、塩をふった牛肉を焼く。
- (5) 皿に盛付け、ソースをかけてスナップえんどうを飾る。