

福島牛ときのこのバルサミコ酢炒め



[材料]

- * 牛肉切り落とし 250g
- * きのこ(舞茸、エリンギ)150g
- * 大根の葉っぱ 50g
- * 醤油 大さじ4
- * バルサミコ酢 大さじ3
- * 塩コショウ 少々
- * ローズマリー 少々

[作り方]

- ①牛肉とちぎったきのこをフライパンに入れて中火で炒めます
- ②牛肉に8割火が通ったら醤油とバルサミコ酢を入れてさらに炒めます
- ③きのこにも火が通ったら大根の葉っぱ、塩コショウ、ローズマリーを入れて軽く炒めます
- ④汁をフライパンに残して、具材を器に盛り付けます
- ⑤汁はとろみがつくまで煮詰めて具材にかけて完成です！



福島牛の旨みとバルサミコ酢の酸味が相まってご飯が進みます●さらにきのこにもその旨みが染み込んでいるのでおいしいです！

捨てがちな大根の葉っぱとローズマリーがいいアクセントになっています。

今回はきのこは舞茸とエリンギを使用しましたが、椎茸でも美味しいです！

バルサミコ酢は黒いものを使用してください。

お米は家の近くで採れたコシヒカリ✦です！！

少しお高い牛肉でも、切り落としが手に入ったときに、いつも作って食べているレシピです^_^

本当に福島牛は臭みがなくて脂が甘くておいし〜🍴