つくってみませんか？

ビーフストロガノフのアレンジです♪

＜きのこストロガノフ＞

材料（4人分）

豚こま肉	・・・	200g
赤ワイン（肉にまぶしておく）	・・・	小さじ1
にんにく（みじん）	・・・	2.5g
ぶなしめじ（ほぐす）	・・・	100g
エリンギ（長さ3㎝ｽﾗｲｽ）	・・・	50g
マッシュルーム水煮	・・・	50g
たまねぎ（5㎜ｽﾗｲｽ）	・・・	250g
にんじん（短冊ｽﾗｲｽ）	・・・	50g
トマトカット缶詰	・・・	60g
○ハヤシルウ	・・・	80g
○デミグラスソース	・・・	60g
○ウスターソース	・・・	大さじ1/2
○さとう	・・・	少々（小さじ1/3）
油	・・・	小さじ1
バター	・・・	小さじ1
牛乳（または豆乳）	・・・	大さじ1
水	・・・	ひたひた（300cc位）
ローリエの葉	・・・	1～2枚

作り方

① 鍋に油、バター、にんにくを入れて熱し、香りが出たら豚肉を入れて炒める。

② たまねぎを入れてゆっくりよく炒める。

③ にんじん、しめじ、エリンギをいため、マッシュルーム、トマト缶、ひたひたの水、ローリエの葉を入れて煮る。

④ ○の調味料を入れて煮こみ、仕上げに牛乳を入れて味を整える。