

# 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3cmスライス)	… 50g
マッシュルーム水煮	… 50g
たまねぎ(5mm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

### 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込み、仕上げに生クリームを入れて味を整える。



生クリーム	… 大さじ1
水	… ひたひた(300cc位)
ローリエの葉	… 1~2枚