

デラックスビーフシチュー を使用した

デミグラスステーキ



使用製品



デラックスビーフシチューを使用した
本格デミグラスソースがけビーフステーキです。

グラッセを作る時に必要な水の量は、具材が
ひたひたになるくらいを目安として下さい。

■材料・分量（4人前）

牛肉（ステーキ用）	800g
牛脂（なければ大豆油）	大さじ4
食塩	適量
※ ブラックペッパー（荒挽）	適量
赤ワイン	大さじ4

<グラッセ>

にんじん	200g
いんげん	8本
バター	20g
砂糖	大さじ2
水	適量

<デミグラスソース>

玉ねぎ	1個
バター	20g
※ デラックスビーフシチュー	100g
※ セロリーパウダー	0.4g
マギーブイヨン（固形）	2個
水[最終水分量]	400ml

クレソン	4本
------	----

※は弊社製品を使用しています

■作り方

- 一口大に切ったにんじんといんげんを鍋で煮込み、具材がやわらかくなったらバターと砂糖を加え、弱火で汁気を煮詰めてグラッセを作っておきます。
- 食塩とブラックペッパーを牛肉にまぶし加熱したフライパンに油を引き、牛肉を焼きます。
- 肉の表面にしっかりと焼き色が付いたら赤ワインを入れ、アルコールを飛ばしつつ、好みの焼き加減まで焼き上げます。
- 肉を取り出し、肉汁が残った状態でバターを引き、予め細かいみじん切りにしておいた玉ねぎを炒めます。
- 鍋に水を入れて沸騰させ、④の玉ねぎを入れて20分程煮込みます。
- 火を止めてから玉ねぎを取り出し、分量を量り取ったスープでルウとブイヨンを溶き、一煮立ちさせます。
- 鍋に玉ねぎを戻し、セロリーパウダーを加えて再度一煮立ちさせます。
- 皿に③の牛肉を盛り付けて上から⑦のソースをかけ、①のグラッセとクレソンをトッピングして出来上がりです。