

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

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位を目安として下さい。



材料 4人前

牛肉(ステーキ用)	800 g	【デミグラスソース】	
牛脂(無ければ大豆油)	大さじ 4	玉ねぎ	1 個
食塩	適量	バター	20 g
※ブラックペッパー(荒挽)	適量	※デラックスビーフシチュー	100 g
赤ワイン	大さじ 4	※セロリーパウダー	0.4 g
		マギーブイオン(固形)	2 個
		水【最終水分量】	400 cc
【グラッセ】		クレソン	4 本
にんじん	200 g		
いんげん	8 本		
バター	20 g		
砂糖	大さじ 2		
水	適量		

作り方

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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、お好みの焼き加減まで焼き上げます。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 火を止めて鍋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オンを溶き、一煮立ちさせます。
- ⑦ 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。
- ⑧ 皿に③の牛肉を盛り付けて上から⑦のソースをかけ、②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。