



kida ayakoさん投稿

牛すじカレー



材料・分量

1 牛すじ	300g
2 玉葱	1個
3 人参	1/2本
4 ジャガイモ	1 1/2個
5 ネギ(青い部分)	2本
6 ニンニク	1片
7 生姜	1片
8 カレールー	120g
9 醤油	適量
10 ソース	適量
11 バター	10g
12 水	1500cc

とろとろの牛すじカレーです。

準備時間 **60** 分 + 調理時間 **30** 分

総調理時間 **90** 分

ジャンル **洋風** | **4** 人分

調理手順

使用ボタン

1 Cook4meになべをセットし、牛すじとネギ・生姜・水を加える。

2 「マニュアル調理」メニュー→「圧力調理」を選択しOKボタンを押し、調理時間を推奨の時間に設定しOKボタン→「すぐにスタート」を選びOKボタンを押し調理スタート。

圧力調理

3 その間にフライパンにバターをしき、おろしたニンニクを入れ、切った玉葱・人参・じゃがいもを炒める（じゃがいもが透き通るくらいまで）

炒める

4 終了ブザーが鳴ったらフタを開けて一度終了ボタンを押し、【3】を加える。

5 【3】を入れたなべをCook4meにセットし「マニュアル調理」メニュー→「圧力調理」推奨の時間に設定しOKボタンを押し調理スタート。

圧力調理

6 Cook4meの圧力が抜け調理が終了したら蓋を開け、スープ・野菜・牛すじに分け、野菜をミキサーにかける。

7 ベースト状野菜・スープ・牛すじを鍋で一緒にひと煮立ちする

煮込む

8 カレールー・醤油・ソースを加え、溶かしながら煮込む。

煮込む

9 ブザーが鳴ったら、盛り付けて完成！