



togoshi7さん投稿

お豆が入ったビーフストロガノフ



材料・分量

1 牛肉	300g
2 小麦粉	少々
3 バター	大匙2
4 塩コショウ	少々
5 玉ねぎ	1個
6 しめじ	1袋
7 大豆水煮	1袋
8 デミグラスソース	1缶
9 赤ワイン	大匙2
10 水	50cc
11 ソース	大匙1
12 生クリーム	少々
13 ごはん	300g
14 パセリ	少々

見た目が豪華なのに簡単にできちゃうビーフストロガノフです。家族がお豆好きなので大豆入りにしています（＾＾）

準備時間 **10** 分 + 調理時間 **10** 分

総調理時間 **20** 分

ジャンル **洋風** | **2** 人分

調理手順

使用ボタン



- 「マニュアル調理」メニュー→「通常調理」→「焼き色つけ」を選択、バターを入れて、スライスしたたまねぎ、しめじ、塩コショウをして小麦粉をつけた牛肉を炒める。
- 大豆水煮、水、赤ワイン、デミグラスソースを加えたら「マニュアル調理」メニュー→「圧力調理」→時間10分→を選択する。
- 調理が終了したらお皿に盛り付け生クリームをかけたら出来上がり。パセリを混ぜたご飯の上にかけて召し上がれ。

炒める

圧力調理