

牛肉のトマト煮込み



おすすめワイン

ドミニク・ローランボージョレヌーヴォー

Dominique Laurent Beaujolais Nouveau

フランス 750ml

牛肉のジューシーさとコクが、赤ワインの果実味や、なめらかな渋味とマッチします。トマトソースの酸味が、赤ワインの酸味を引き立てる、おいしい組み合わせです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

牛モモ肉	800g
玉ねぎ	1個
トマト缶(ダイスカット)★	1缶
いんげん	4本
にんにく	1かけ
赤ワイン★	150cc
小麦粉	少々
オリーブオイル★	大さじ3
塩★	少々
こしょう	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①玉ねぎは薄くスライスする。にんにくは縦半分に切ってしん(芽)を取る。いんげんはさっと茹でて、3等分に切る。
- ②牛肉は5cm角に切り、塩をふって小麦粉をまぶす。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、牛肉の表面に焼き色をつけて鍋に移す。
- ④③で使ったフライパンに、オリーブオイル少々、にんにくを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ⑤牛肉をいれた鍋に、赤ワインを加えて軽く煮詰め③に移す。
- ⑥⑤で使った鍋にトマト缶を入れ、半量になるまで煮詰めて③に加え、約15分煮込む。
- ⑦塩で味をととのえて皿に盛り、こしょうをふって、いんげんを添える。