

本格和牛の赤ワイン煮込み

stewed beef with red wine

上質な黒毛和牛を赤ワインで
ゆっくりと時間をかけて煮込み
シェルエメール特製デミグラスソースで
仕上げました



召し上がり方

1. 凍ったままのパックを8分ほど湯せんし温めてください
2. お好みの付け合わせの野菜をご準備ください

内容量 140g ※電子レンジでは温めないでください

アレンジレシピ

ワイン煮込みを使ったパングラタン



□材料

バター	小さじ2
バケット	6切れ
和牛のワイン煮込み	1袋
ピザ用チーズ	大きじ4
パセリ	適量

□作り方

- ① ワイン煮込みは温めてトースターを予熱しておく
グラタン皿にバターを塗る
- ② バケットを厚さ1.5~2cmに切りそろえて
両面を薄く色付くまで焼く
- ③ 焼いたバケットを4等分に切って
グラタン皿の底が見えなくなるよう乗せる
- ④ ③にワイン煮込みを上につけて チーズを乗せる
- ⑤ トースターでチーズが溶けて淡く色づくまで焼く
パセリをみじん切りにし散らして出来上がり