

タイトル (料理名)	すき焼き風肉じゃが
作者	T.M
エコポイント (ごみ減量につながるポイント)	すき焼きの残り汁を使って肉じゃがを作りました
調理時間の目安	40分
材料・分量	<p>4人分</p> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも 2~3個 ・にんじん 2本 ・玉ねぎ 1個 ・いんげん 適量 ・すき焼きの残り汁 適量 ・牛肉 適量 ・白滝 1袋(200g)
作り方の手順	<ol style="list-style-type: none"> 1、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、いんげんを下茹でする。 2、牛肉、すき焼きの残り汁を加えて煮込む。 3、煮立ったら白滝を加え、15分ほど煮込んで出来上がり。
写真	