

牛肉のデミパプリカ煮こみ

輸入牛もスパイスで臭みを抜けばワンランク上の味！

既存のデミ缶に香味野菜とパプリカを加え、ひと手間かけて本格的に。

🍷 材料 (8人分)

牛ばら肉ブロック…1.5kg

塩…少々

A GABAN® ジュニパーベリーホール…10g

GABAN® ブラックペッパーホール…5g

GABAN® ベイリースホール…4~5枚

GABAN® ローズマリーホール…1g

水…適量

玉ねぎ…300g

にんじん…90g

セロリ…140g

にんにく…20g

無塩バター…30g

GABAN® パプリカパウダー…25g

赤ワイン…300ml

デミグラスソース缶詰…500g

塩…少々

クレソン…適量

🍲 レシピ (所要時間：300分※)

- ① 牛肉にAを全体にまぶしてラップで包み、冷蔵庫で半日マリネする。
- ② 鍋に①の肉とスパイス、水適量を入れて火にかけ、煮立ったら弱火にし、時々水を足して牛肉が浸かっている状態を保ちながら柔らかくなるまで煮る。
- ③ 牛肉を取り出して冷まし、煮汁は漉して鍋に戻し、1.5Lになるまで煮つめる。
- ④ 野菜はすべてはみじん切りにし、バターであめ色になるまで炒め、パプリカを加えて香りが出たら赤ワインを注ぎ、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ ④にデミグラスソース、③の煮汁を加えて煮立ったら弱~中火で1時間30分ほど煮て、塩で味を調える。
- ⑥ 牛肉を食べやすい大きさに切り、⑤に加えて火にかけ、煮立ったら弱火で牛肉が温まるまで煮る。
- ⑦ 器に⑥を盛りつけ、クレソンを添える。

※肉をマリネする時間、冷やすは含みません。