

ハンバーグ煮込みシチュー



アレルギー/小麦・卵・乳成分



※調理例

お客様の^声をお聞かせください
アンケートにご協力お願いいたします



アンケートはこちらから

スマホで簡単アクセス!

左のQRコードからアクセス
ページへお進みください。



▶いただきましたお声は、今後のサービス向上に活かしてまいります

材料 (2人用)

ハンバーグロッシュ 100 g × 2 コ

ぶなしめじ 1パック

人参 小1本

じゃが芋 2コ

油 適量

シチューミックス
(ビーフ) 50 g

水 600ml

国産にんにくの
ガーリックフランス 1本

作り方

- ①人参…乱切り
じゃが芋…一口大に切る
- ②フライパンに油を蒸し、①、ぶなしめじを加えて炒める。
- ③鍋に水を加え、ハンバーグと②を加え、煮立ったらアクを取り、蓋をして中火で煮る。
- ④火が通ったら火を止め、ビーフシチューミックスを加えて混ぜ、再び弱火にかけてとろみがつくまで煮る。
- ⑤ガーリックフランス…お好みでカットする。

【美味しい食べ方】トースターで焼くと、香ばしさと風味がぐっと引き立ちます♪

※赤字の材料はご自宅でご用意ください