

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ひいたします



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