

【トマトピューレ】オリジナルレシピ | ハヤシライス

2025.9.23



材料（3〜4人前）

牛肉薄切り	250g
玉ねぎ	300g
マッシュルーム	100g
バター	30g
赤ワイン	100cc
ウスターソース	30g
<u>トマトピューレ</u>	300g
牛乳	100g
黒胡椒	少々
ローリエ	少々
塩	少々

作り方

- ①牛肉に軽く塩をまぶしておく。
- ②フライパンを温め、牛肉に軽く焼き色がつくまで炒め、取り出しておく。
- ③玉ねぎは繊維を断ち切る方向に5mmのスライスにし、マッシュルームも同様にスライスする。
- ④②のフライパンにバターを入れ泡立ってきたら、玉ねぎ、マッシュルームを入れ炒める。
- ⑤しんなりしてきたら赤ワインを入れ、水分がなくなるまでしっかり煮詰める。
- ⑥牛肉を戻し入れ、トマトピューレ、ウスターソース、牛乳、ローリエを入れ、とろみがついてくるまで煮詰める。
- ⑦仕上げに黒胡椒を振って、塩で味を整えて完成。