

ピュアマッシュ100を使ったレシピ集

品名 ビーフシチュー

【特徴】

本格的なビーフシチューのレシピです。ピュアマッシュ100のしっかりとした旨味はビーフとの相性がとても良く、ビーフの旨味を補強する効果もあります。本格志向が望まれるビーフシチューにはピュアマッシュ100が最適です。ピュアマッシュ100なら、ジュースまで使用することができるので、より安く、より美味しいビーフシチューを作ることが可能です。

原材料名	配合量(g)
牛すね肉	1000.0
オニオンスライス	400.0
人参スライス	250.0
セロリスライス	200.0
ガーリック(半分にカットしたもの)	35.0
赤ワイン	500.0
フONDヴォー※	500.0
デミグラスソース(HEINZ)	750.0
小麦粉	25.0
サラダ油	30.0
塩	10.0
胡椒	1.0
トマトペースト	50.0
完熟トマト	200.0
ブーケガルニ	適量
(タイム・ローレル・黒胡椒・パセリ茎)	
ピュアマッシュ100(スライス)	325.0
↳(固形:ジュース=1:1)	
バター	32.5
水	250.0
Total	4558.5

【作り方】

- ①牛すね肉を大きめにカットし、塩コショウ(分量外)をして、小麦粉をまぶします。
- ②フライパンにサラダ油を半量(15g)入れ、火にかけます。肉の全面にしっかりと焼色がついたら一度取り出します。
- ③フライパンに残りのサラダ油(15g)を熱し、ガーリックとオニオン、人参、セロリを入れ色付くまで炒めます。
- ④鍋に②と③を加え火にかけ、赤ワインを加えてアルコールを飛ばしながら、煮詰めます。
- ⑤フONDボ、デミグラスソース、完熟トマト、トマトペースト、ブーケガルニ、塩、を加えて沸かし、灰汁をとり、蓋をして、オープンに入れ、肉に竹串がすっと入るまで煮込みます。(約3時間)
- ⑥もう一度肉を取り出し、煮汁を漉します。漉したところに、肉を戻し、ピュアマッシュ100(スライス)をジュースごと入れます。一度沸かし、浮いてくる灰汁と、脂分を取ります。濃度を確かめ、塩コショウで軽く味を整えたら完成です。
- ⑦具材として、グラッセ(バター煮)したペコロスや人参、茹でたブロッコリーを入れると彩り良く仕上がります。

〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-8-1

明王物産株式会社

TEL 03-3981-1026
FAX 03-5956-8220