

ひと味違うすき焼き

# トマトのすき焼き煮



調理時間 約 35分

## 材 料 4人分

トマト 2個  
牛こま切れ肉 300g

酒 1カップ  
しょうゆ 大さじ3  
砂糖 大さじ3

卵(お好みで) 適量

バジルまたはクレソン 適量

## 作り方

1. トマトは半分に切ってヘタをを取り、食べやすい大きさに切ります。
2. Aを煮立たせ、牛肉を加えて中火から弱火で15分煮ます。
3. トマトを加えて蓋をし、ひと煮立ちしたら消火し、10分減圧。
4. 3にバジルまたはクレソンを加えて、お好みで卵につけながらいただきます。