

津山市 × 笠原 将弘シェフ

特別 コラボ  
レシピ

3



## 牛切り落とし肉 バジル風味肉じゃが

### 材料(2人分)

牛切り落とし肉……200g  
じゃがいも……3個  
玉ねぎ……1/2個  
人参……1/2本  
水……300cc  
バジルソース……大さじ1.5  
サラダ油……大さじ1

A

しょうゆ……大さじ4  
砂糖……大さじ3  
酒……大さじ3

### 作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて大きめ一口大に切りさっと水で洗う。
- 2 玉ねぎはくし切り、人参は一口大乱切りにする。
- 3 フライパンに油をいれ、中火で牛肉を炒める。
- 4 牛肉が色が変わったら「A」を加え炒め合わせる。
- 5 「1」、「2」、水を加えて一煮立ちさせアクを取り弱火にしておとしぶたをして10分煮る。
- 6 バジルソースを加えて全体に煮からめ器に盛る。

レシピで使用した津山市の返礼品はこちら!



牛肉切り落とし  
牛そざり肉

つやふる



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



津山  
バジルセット

つやふる



楽天ふるさと納税

