



新ごぼうと牛肉の 柳川鍋

香り豊かで柔らかい新ゴボウは大きめのささがきに。調味料の代わりにめんつゆを使うと味付けが簡単になります。

【材料】

ゴボウ 1/2本
牛肉（薄切り） 100g
卵 2個
だし汁 2/3カップ
醤油 大さじ3
砂糖 大さじ2
酒 少々
みりん 大さじ1
万能ねぎ 少々

【作り方】

1. ゴボウはささがきにして水にさらす。卵は割りほぐしておく。
2. 鍋にだし汁とその他の調味料を入れて火にかける。沸騰したらゴボウ、牛肉を加えて5分程度煮込む。
3. ゴボウが柔らかくなったら1の卵を回し入れる。ひと煮立ちさせて火を止め、蓋をして蒸らす。
4. 万能ネギを散らす。