

金 龍 「どて焼き」レシピ



材 料		分量 (2 人前)
金龍		70.00 g
牛すじ		120.00 g
こんにゃく		80.00 g
水		230.00 ml
葱		適量

手 順



写真の食材は2人前です。



全ての材料を鍋に入れて落とし蓋をして、牛すじ、こんにゃく、水、金龍を入れ、20分間煮ます。



器に盛り付け、ねぎを加えて完成です。

