

# こぶ茶で肉じゃが

調味料のい加減が難しい肉じゃがも  
たべこぶ茶で簡単に味付けできます。



菊利

## 材料

- スライス肉(牛または豚) 200g  
じゃがいも-----中4個  
たまねぎ-----中1個  
にんじん-----1/2本  
糸こんにゃく-----1袋  
さやえんどう(ゆでる)----適量  
たべこぶ茶-----25g(約25枚)  
水-----400cc  
サラダ-----油適量



### 1

サラダ油を熱してスライス肉を炒め、玉ねぎを加えてさらに良く炒めます。

### 2

水を加え、にんじん、じゃがいもを入れて煮込みます。

### 3

火が通ったら糸こんにゃく、さやえんどう、たべこぶ茶を加える。

### 4

10分くらい煮込んで汁気が無くなってきたら出来上がり。最後にお醤油を足して味の調節をしてもOK。