

わりした 「すじこん」レシピ



材 料		分量 (2 人前)
わりした	材 料	100.00 g
水		200.00 ml
牛すじ(8mm角)		100.00 g
コンニャク(8mm角)		100.00 g
青ねぎ 少々		

手 順



写真の材料は2人前です。



鍋に牛すじ、こんにゃく、わりした、水を加え強火で煮ます。



沸騰したら落としぶたをして中火～弱火で20分煮ます。



皿に盛り付けて完成です。

