

* イタリア料理の「トリツパ風」にシカのスジ肉を煮込みました。
スジやすね肉などでお試してください。



材料

シカ（スジ肉）-----300g
 にんにく-----2片
 赤唐辛子-----1本
 カゴメ基本のトマトソース-----1/2缶
 カゴメガーリックトマトソース---大さじ1
 塩・こしょう
 おこのみで
 しょうゆ-----少々

作り方

- ①スジ肉は一度茹でこぼし、汚れを洗う。
- ②鍋にスジ肉、ひたひたの水、皮をむいたにんにく(1片)を入れて30分程茹でる。
*途中で水が足りないようであれば湯をたしてください。
スジ肉を取り出し、食べやすく切る。
- ②別の鍋に基本のトマトソース、水(150cc)、スジ肉、半分に切ったにんにく、種をのぞいた赤唐辛子を入れ
火にかける。オープンシートで落とし蓋をし、弱火でスジ肉が柔らかくなるまで煮る。
- ③肉がやわらかくなったら落とし蓋をはずしてガーリックトマトソースを加え、ソースを煮詰める。
塩・こしょうで味をととのえる。

ポイント

使用カゴメ製品



【基本のトマトソース】

トマトと炒めた玉ねぎ、にんにくをじっくり煮込んだコク深い味わいなので、お好きな具材と合わせるだけで美味しく手早くトマト料理が仕上がります。

【トマトガーリックソース】

ガーリックがたっぷり入ったトマトソースです。チキンソテー等の肉料理に、フライドポテトやから揚げなどのおつまみ料理にかけるだけで、メニューが美味しく鮮やかに仕上がります