

木津市場 振舞大阪産鍋 その4(トマトワイン鍋)

広里からコメント： 1月30日はサントリー創業者鳥井信治郎の誕生日。赤玉ポートワインのポスターには当時驚かされたことでしょう。これからおいしくなるトマトとポートワインで大阪名物肉吸風に仕上げました。ワインとトマトのほのかな酸味とともにお楽しみください。

<材料>約4人前

牛肉(薄切り)	200g
トマト	2個
生姜	10g
ソフト木綿豆腐	1丁
玉ねぎ	1個
難波ネギ	50g
ポートワイン	200ml
だし汁	1リットル
薄口醤油	75ml
みりん	50ml
砂糖	大さじ1/2
黒コショウ	小さじ1/3
牛脂(もしくはサラダ油)	適量



<作り方>

- ① 牛肉は食べやすい大きさに切る。トマトは湯剥きし、くし形切りする。生姜は千切りに、豆腐は一口大に切る。玉ねぎは半分に切って繊維に逆らって1.5 cm幅に切る。難波ネギは3 cm長さに切る。
- ② 鍋に牛脂を加えて熱し、玉ねぎ、生姜を炒める。だし汁、トマトを加えて煮る。
- ③ 別鍋に牛脂を入れて牛肉を炒め、火が通ったらいったん取り出す。同じ鍋にポートワインを加えてアルコールが飛ぶまで煮る。
- ④ ③のポートワインを②の中に加え、砂糖、みりん、薄口醤油、黒コショウで味を調える。
- ⑤ 豆腐、難波ネギ、牛肉を加え、ネギに火が通ったら出来上がり。