

## 骨付き豚ロースのビール煮



### ingredients (2人分)

骨付き豚ロース	2本	玉ねぎ	1個
ビール	350cc	デミグラスソース	1缶
バター	大さじ4	塩・こしょう	適宜
小麦粉	適宜	ローリエ	1~2枚
付け合せ野菜 (にんじんのグラッセ、おくら、ベビーコーン etc.)			

### recipe

1. 骨付きロースの両面に塩・こしょうする。
2. 玉ねぎは薄切りにし、大さじ2のバターを鍋に敷きあめ色になるまで弱火で炒め一度取り出しておく。
3. 骨付きロースに小麦粉をまぶし、残りのバターでソテーする。
4. 両面がきつね色になったら肉を取り出し、2の玉ねぎを加えビールを入れて煮る。
5. 4の中にデミグラスソースを加え、骨付きロース肉を戻し、ローリエを加えて煮込む。
6. 最後に塩・こしょうで味を整え、器に盛って付け合せ野菜を添える。

Yasuyo Kawasaki