牛すね肉と新玉の白ワイン煮込み



調理時間	約60分
カロリー	456kcal

材料	(4人分)
牛スネ肉(塊)	500g
塩・コショウ	各少々
新玉ネギ	2個
ニンニク	2片
(A)	
白ワイン	30ml
醤油	40ml
はちみつ	大さじ1
水	1カップ
クレソン	適宜

作り方

1. 牛スネ肉は大きめに切り、全体に塩、コショウをまぶす。
2. 新玉ネギはくし切りにし、ニンニクはつぶす。
3. ココットダッチオーブンに(1)(2)と混ぜ合わせたAを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを30分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で25分余熱する。
5. クレソンを散らす。

ほっとする味わいの煮込み料理です。お好みのパンと一緒にどうぞ！