



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	4枚
牛薄切り肉	130g
タマネギ	1/2個
マッシュルーム	4個
バター（食塩不使用）	15g
赤ワイン	150ml

【A】

トマトケチャップ	大さじ2
デミグラスソース（缶）	100g
ご飯	400g
塩・コショウ	適量

作り方

1. タマネギ、マッシュルームは薄切りにする。
2. 鍋にバターを溶かし、1を加えて炒め、しんなりしてきたら食べやすい大きさに切った牛肉を加えてさらに炒める。
3. 赤ワインを加えて煮立たせて、【A】を加えて煮込む。グリルスライスチーズを加えて溶かして塩、コショウで味を調える。
4. ご飯にコショウを混ぜてペッパーライスを作る。
5. 器に4をよそい、3を盛りつければ出来上がり。

ワンポイント!

デミグラスソースと赤ワインのコク、深み、酸味がグリルスライスチーズとよく合います。