

炙りすき焼き鍋

鍋料理

牛肉の旨味が凝縮された炙りすきやき鍋

料理の最後には、鍋部分でしめのうどんなども楽しんでいただけます。



材料 (4人分)

牛肉(すき焼き用)...600g
白菜...1/8個
生椎茸...6枚
長ネギ...2本
春菊...1束
焼き豆腐...1丁
しらたき...200g
卵...4個
牛脂...適量

<割下>

みりん...170ml
酒...170ml
しょうゆ...120ml
砂糖...大さじ5弱

<薬味>

大根おろし、小ネギ、カットレモンなど 適量

作り方

STEP01

白菜は一口大に切り、生椎茸は根本を切り落として軸ごと半分に切る。長ネギは1cm厚さの斜め切り、春菊は5cm長さに切る。

STEP02

しらたきはさっと茹でて20cm程度に切り、焼き豆腐は一口大に切る。

STEP03

鍋に割下の調味料を合わせて火にかけ、沸騰したらよく混ぜて砂糖を溶かして火を止める。好みのタレや薬味も準備して、全ての具材を皿に盛り付ける。

STEP04

よくばり鍋の周囲の溝部分(鍋部分)に割下を250ml(溝の底から1cm程度)入れ、中火にかける。白菜、生椎茸、しらたき、焼き豆腐を適量入れて沸騰したら春菊を加える。

STEP05

中央の鉄板部分(焼き部分)の中央に牛脂をおいて牛肉や長ネギを焼き、割下に入れ、さっと煮て卵につけて頂く。具材と割下は順次つき足す。

STEP06

鉄板部分(焼き部分)で焼いた肉はお好みで焼肉のタレの他、大根おろしや小ネギ、ポン酢しょうゆなどを添えて頂く。