

## きのこの巻き巻きローストビーフ



### 材料 (4人分)

雪国まいたけ・・・1パック
雪国えりんぎ・・・1パック
牛肉(肩ロース薄切り)・600g
ブロッコリー・・・1/4房
ペコロス(小たまねぎ)・・・4個
サラダ油・・・大1
赤ワイン・・・150cc
コンソメ(固形)・・・1個
塩・こしょう・・・少々
水・・・300cc

🍴 1人前/約438kcal

🕒 調理時間/約25分

### 🍴 作り方

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 (1)を芯にして、牛肉をしっかり巻く。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し(2)を入れ、表面に焼き色が付くまで焼く。
- 4 (3)にペコロスを入れ、水、コンソメ、赤ワインを加えたら弱火で10分程煮込む。
- 5 具材に火が通ったら、塩・こしょうで味を調え輪切りにし、ペコロス、茹でたブロッコリーと一緒に皿に盛り付けてできあがり。