

## 九条ネギと牛すじのカレー丼



材料)

牛すじ200g

だし600cc

薄口醤油大さじ2～3（お好みで加減してください。）

カレー粉15g（辛めなので10gに減らしてもいいでしょう。）

片栗粉大さじ4～（同量の水で溶く）

日本酒大さじ1

九条ネギ1本

ごはん適量

作り方)

1. 九条ネギは根っこを切り落とし、斜めに切る。
2. 牛すじはたっぷりの熱湯で茹で、アク抜きをする。再び沸騰したら火を止め、ゆで汁を捨てる。
3. 再度鍋にたっぷりの水、九条ネギの根っこ、生姜の皮などを入れて火にかけて、沸騰したら2を入れ、再び沸騰したら火を弱め、フラフラと表面が騒ぐぐらいの火加減で1時間ほど煮る。
4. 部位によって硬さが違うので柔らかくなったものから随時取り出して切り分け、別の鍋に入れる。
5. だし、薄口醤油、日本酒を注いでカレー粉を汁気適量で伸ばし、鍋に加え、火にかける。
6. 沸騰したら片栗粉でとろみをつけ、こったりとしたら九条ネギを加えてざっくりと混ぜ、火を止める。
7. ごはんをお茶碗に盛り付け、6をたっぷりとかける。