

アメージングなショートリブ煮込み



材料 8 人分

ショートリブ（骨付き牛バラ肉）	3kg	パセリのみじん切り	1/2 カップ
塩こしょう	適量	タイム	4 本
タマネギ	大 1 個	松の実	1/4 カップ
ニンジン	大 2 本	カリフォルニアプルーン	2 カップ
セロリ	2 本	ルビーポートワイン	2 カップ
ニンニク	3 片	赤ワイン	2 カップ
生姜	30g	牛肉のだし汁	4 カップ
しいたけ	120g	キャノーラ油	1/4 カップ
オレンジの皮	1 個分		

牛バラ肉が柔らかくなるまでオーブンでじっくりと火を通し、ワインとプルーン、牛肉のだし汁で煮込んだ、至高の味わいにうっとりしてしまう至高のレシピです。大勢で食べることを想定したお料理で、時間はかかりますが調理工程は簡単！贅沢な味わいを皆様でどうぞ。

／ 作り方はコチラ ／

