

Nobu kitchenの

～ビート蜜のコクと風味にこだわったお砂糖～

ビート含蜜糖でつくるお料理レシピ

ビート含蜜糖プリン

ビート含蜜糖で作る極上プリン



90cc プリンカップ 6個分

材料

- 卵.....3個
- 牛乳.....350cc
- ビート含蜜糖.....50g



- | カラメル | |
|--------------|------|
| ●ビート含蜜糖..... | 50g |
| ●水..... | 20cc |
| ●溶けてから水..... | 20cc |

作り方

【カラメルを作る】

1. 鍋にビート含蜜糖、水20ccを入れ火にかける。
2. ビート含蜜糖が溶けて煮詰まりカラメル状になったら火を止め残りの水20ccを加える。
3. 再度火にかけ全体が馴染んだらカップに注ぐ。
※カラメルが固まってから卵液を入れる。
4. 120度のオーブンで天パンにお湯を張り15～20分蒸焼きにする。
※ご家庭のオーブン機能、温度で調整下さい。

【卵液を作る】

1. 卵を割りほぐしビート含蜜糖を加えよく混ぜる。
2. 少し温めた牛乳を注ぎプリン液を作る。
※必ず漉してからプリンカップに静かに注ぐ。
※急に入れるとカラメルと混ざります。

ビート含蜜糖でつくる 肉じゃが



材料

- 玉葱.....110g
- 馬鈴薯(北あかり).....300g
- 人参.....50g
- 日本酒.....50cc
- 水.....50cc
- 醤油.....大さじ1
- ビート含蜜糖.....小さじ1
- コンビーフ1缶95gまたは牛肉150g
- 米油.....大さじ1
- 絹さや.....適宜

作り方

1. 玉葱、人参、馬鈴薯は食べやすい大きさに切る。
2. フライパンに米油を入れ玉葱、人参を炒める。
3. 玉葱が透き通って来たら馬鈴薯を加え更に炒める。
4. ビート含蜜糖を全体に振り入れ、日本酒を加えアルコール分を飛ばす。
5. 水を加え、煮汁が少なくなるまで加熱し醤油を回しかける。
6. コンビーフ(または牛肉)を加えよく混ぜ合わせ火を止める。
7. 器に盛付け絹さやをのせる。

