

お詫びと訂正

書籍『おそうざいふう外国料理』第19刷の一部商品に、印刷不良が発生していることが判明いたしました。該当箇所は下記のとおりです。

P181「作り方」テキスト

・「1」の1行目（上段）

誤：1 牛肉は4、5センチ角、キャ

正：1 牛肉は4、5センチ角、キャベツは八つ割

・「2」の1行目（下段）

誤：【印刷欠損のため空白】

正：2 肉が充分やわらかくなったら、塩を茶サジ

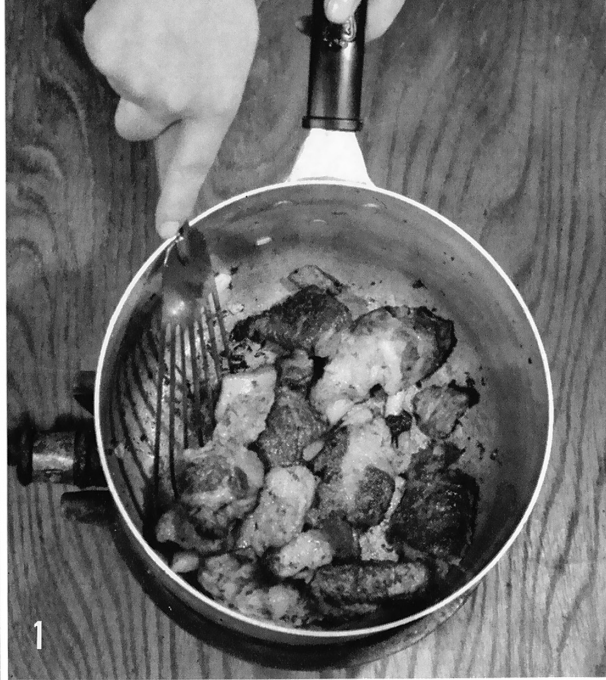
※本書類の2枚目に、正しく印刷されたP181の画像を添付いたします。

読者の皆さま、ならびに関係者の皆さまに心よりお詫び申し上げるとともに、ここに訂正させていただきます。

2024年11月
暮らしの手帖社



2



1



3

作り方

1 牛肉は4、5センチ角、キャベツは八つ割り、大根は3センチの厚さに切って四つ割り、にんじんも同じくらいに切ります。

ピーツは薄切りにしてから、さらに細くきざみます。じゃがいもは四つ割り、玉ねぎは二つに切ってからザクザクときざんでおきます。セロリはタテに二つにわって、3センチに切りま

す。
厚手の大きいナベに、ラード大サジ1杯とって、牛肉と玉ねぎを入れていためます。肉全体に焼け色がついてきたら、水カップ15杯いれて、肉がやわらかくなるまで、一時間半くらい、とろとろと中火で煮こみます。表面にアクが浮きますから、ときどきすくって下さい

2 肉が充分やわらかくなったなら、塩を茶サジ1杯入れ、大根、にんじん、ピーツ、セロリを入れて、また煮つづけ、やわらかくなったなら、じゃがいもとキャベツを加えます

3 つづいて、かぶるくらい水を入れて、塩茶サジ1杯とトマトピューレー大サジ4杯で味をつけます。この塩加減は、好みで足して下さい。なお中火で、野菜が煮くずれるまで煮こんでゆきます。汁がへってきたら、その分だけ水をたして下さい

★いただくとき、好みで、エバミルクか生クリームを、1人大サジ2杯くらいかけます。
こういうものは、たくさん作って、あたため直していただくのがおいしいのです