

牛肉と野菜のスタミナ炒め



材 料 2人分

牛肉 こまぎれ	150 g	中華あじ	小さじ 1
酒	大さじ 1	塩こしょう	少々
コチジャン	大さじ 1	ごま油	適量
玉ねぎ	1/2個		
にんにくの芽	100 g		
赤ピーマン	1/2個		

下準備

- ① 牛肉を酒とコチジャンにからめておく。
- ② にんにくの芽は、3 cmほどの長さに切り、さっと熱湯に通す程度の下茹でをする。

作り方

- ① 玉ねぎはくし切りに、赤ピーマンは種を取って斜め切にする。
- ② フライパンでごま油を熱して牛肉を炒める。いったん牛肉を取り出して野菜を炒め、調味料を加える。
- ③ 野菜がしんなりしてきたら牛肉を戻して炒める。
- ④ 器に盛り付ける。