



※写真はイメージです。

ビールによく合う味わいです

甘酢漬けらっきょうと牛肉の炒めもの

材 料 (2人分)

らっきょう(甘酢漬け) …… 10粒
 エリンギ …… 1パック(100g)
 パプリカ(赤) …… 1/2個
 青ねぎ …… 適量
 牛肩ロースうす切り
 …… 約200g
 サラダ油 …… 小さじ1
 しょうゆ …… 大さじ1/2
 酒(作り方1、4で使用)
 …… 各大さじ1
 片栗粉 …… 大さじ1
 オイスターソース …… 大さじ1

作り方

1. 牛肩ロースうす切りは適量な大きさに切り、しょうゆと酒で下味をつけて、片栗粉をまぶしておく。
2. らっきょうは半分に切る。エリンギとパプリカは乱切りにし、青ねぎは小口切りにする。
3. フライパンにサラダ油を熱し、1を炒める。
4. 3に2のエリンギとパプリカ、らっきょうを加えてさらに炒め、酒、オイスターソースで味を調える。
5. 4を器に盛り、2の青ねぎを飾る。