



※写真はイメージです。

赤ワインによく合います

ミニトマトと牛肉のピリ辛オイスター炒め

材 料 (2人分)

牛肉(焼肉用) ……………	約180g	
ミニトマト ……………	15個	
玉ねぎ ……………	1/4個	
土しょうが ……………	1片	
にんにく ……………	1片	
豆板醤 ……………	小さじ1/2	
サラダ油 ……………	大さじ1・1/2	
塩・こしょう ……………	適量	
A	オイスターソース ……	大さじ1
	しょうゆ ……………	大さじ1/2
	砂糖 ……………	小さじ1/2
	酒 ……………	大さじ1
青ねぎ ……………	適量	

作り方

1. 牛肉は塩・こしょうで下味をつけておく。
2. ミニトマトはヘタを取り、縦半分に切る。玉ねぎはくし形に切る。土しょうが、にんにくはみじん切りにする。
3. フライパンに大さじ1のサラダ油を熱し、牛肉を焼く。色が変わったらいったん取り出す。
4. フライパンに残り大さじ1/2のサラダ油を熱し、土しょうが、にんにく、豆板醤を焦がさないように炒め、玉ねぎを加えてさらに炒める。
5. 4に3の牛肉、ミニトマトを加えて炒め、合わせておいたAの調味液を加えて全体に絡ませる。
6. 仕上げに小口切りにした青ねぎをちらす。