

■ごぼうと牛肉のうま煮



【材料・4人分】

・ごぼう	200g
・牛肉	200g
・生姜	1かけ
・油	小さじ1
・だし汁	1/2カップ

【調味料】

・しょうゆ	大さじ2
・さとう	大さじ2
・酒	大さじ2

【作り方】

1. ごぼうは5mmの斜め切りにする。牛肉は1cmに切る。生姜はせん切りにする。
2. 鍋に油を熱し、牛肉とごぼうを炒める。これにだし汁と調味料を加えて炒りつける。
3. 器に盛り、針しょうがを飾る。