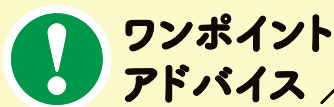


かいわれと牛肉の混ぜご飯

材料 (3~4人分)

かいわれ1パック / 牛こま切れ肉150g / 椎茸2枚 / シメジ1/2パック / ご飯2合分 / ①(醤油大さじ2、砂糖小さじ2、みりん大さじ2、酒大さじ1、生姜のみじん切り大さじ1) / サラダ油



ワンポイント
アドバイス

余熱が入ることで
かいわれの苦みが軽減されます。



作り方

①椎茸は粗みじん切り、シメジは根元を落としほぐす。かいわれも根元を落とす。②フライパンにサラダ油少々を入れ牛肉を炒め、色が変わったら椎茸、シメジを加える。③しんなりしたら①を加えて煮詰める。④③、かいわれをご飯に混ぜる。

