



包丁を使わない、
お手軽レシピ♪

牛キムチ



材 料 (4人分)

牛肉(切り落とし).....	200g
もやし.....	200g
白菜キムチ(市販).....	150g
塩こしょう.....	少々
ごま油.....	適量/仕上げ用小さじ1
【A】	
しょうゆ.....	大さじ1
酒.....	大さじ1
みりん.....	大さじ1

作 り 方 (調理時間 約10分)

- ① フライパンにごま油をひき、牛肉を入れ、塩こしょうを軽く振りさっと炒める。全体に火が通ったら強火のままキムチ、もやしを加え素早く炒める。
- ② もやしがしんなりしてきたら【A】を回し入れ、火を止める。皿に盛り付け、ごま油を小さじ1ほど回しかけて完成。