



調理時間 15分

材料 1人分

牛こま切れ肉	60g
玉ねぎ(大)	1/2個
砂糖	大さじ 1
濃いくち醤油	大さじ 1
酒	大さじ 1
水	大さじ 3

作り方

1. 玉ねぎはくし形に切ります。
牛肉は食べやすい大きさに切ります。
2. 鍋に調味料を入れて火にかけて、玉ねぎを入れます。
沸騰したら牛肉を加えます。
牛肉に火が通ったらご飯の入った器に入れます。



アドバイス

◎仕上げに、溶き卵でとじても美味しく召し上がれます。