



調理時間 20分

### 材料 2人分

牛うす切り肉	130g
玉ねぎ	小1個
木綿豆腐	150g
しらたき	150g
ミツ葉	1/4束
水	400cc
濃いくち醤油	大さじ3
砂糖	大さじ2
酒	大さじ1

### 作り方

1. しらたきは下茹でします。  
野菜は写真のように切ります。
2. 鍋に煮汁用の水と調味料を入れて煮立て玉ねぎを入れて、その上で牛肉を入れます。  
肉の色が変わったら鍋の片隅に寄せて豆腐としらたきを入れて弱火で10分煮ます。
3. 仕上げにミツ葉を入れて火を通します。



### アドバイス

◎ 少ない材料、家にある調味料で簡単にできます。  
是非、お試しください。