



材料 作りやすい分量

牛もも薄切り肉	100g
生姜(薄切り)	5~6枚
砂糖	大さじ1と1/3
酒	大さじ1と1/3
こいくち醤油	大さじ1と1/3

調理時間 20分

作り方

1. 牛肉は一口大に切ります。
生姜は薄切りにします。
2. 鍋に調味料を入れて火にかけて煮立ったら、牛肉をほぐしながら加えます。
3. 2. に生姜を加えて汁気がなくなるまで煮ます。



アドバイス

◎冷めたら密閉容器に入れて、冷蔵で4～5日、冷凍で2～3週間日持ちします。お弁当のおかずにもおすすです。