

チャプチェ



匠味 焼肉のたれ

本かえしを使用し、熟成感のたるたれに仕上げました。フルーツのやさしい甘さとコクに、香味野菜の風味と唐辛子の辛味がアクセントになっています。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
春雨(乾燥)	30g		
牛もも肉(薄切り)	20g		
塩コショウ	少々		
玉ねぎ	15g		
椎茸	10g		
人参	10g		
ニラ	10g		
ごま油	5g		
匠味 焼肉のたれ	45g		
水	110g		
いりごま	適量		

作り方

- ①牛肉は細切りにし、塩コショウをふる。玉ねぎと椎茸は薄切りにする。人参は細切りにし、ニラは4cm幅に切る。
- ②フライパンにごま油を熱し、牛肉・玉ねぎ・椎茸・人参を入れて炒める。
- ③肉に火が入ったら、春雨・匠味 焼肉のたれ・水を加え、春雨をほぐしながら加熱する。
- ④汁気が少なくなってきたらニラを加え、全体を炒め合わせる。