

生姜たっぷり牛そぼろ



料理特徴

生姜をたっぷりを使い、すっきりとした辛みと風味よい牛そぼろに仕上げました。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛ひき肉	150g		
生姜	30g		
サラダ油	小さじ1		
<しょうゆダレ>			
おいしい塩加減	大さじ2		
砂糖	大さじ1		
みりん	大さじ1		
酒	大さじ1		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、牛ひき肉を細かくほぐしながら炒める。
- ②牛ひき肉に火が通ったら細切りにした生姜と<しょうゆダレ>を加える。
- ③水分を飛ばすように炒め、②の水気がなくなったら出来上がり。