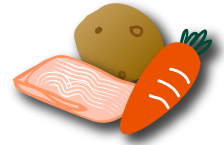




オージー・ビーフと
エリンギ・しめじのピリ辛炒め



材料

オージー・ビーフ
(もも薄切り) 350g

～ 下味付け ～

日本酒 大さじ2
醤油 小さじ2
こしょう 少々
片栗粉 大さじ1
サラダ油 大さじ1

エリンギ 100g
しめじ 100g
ねぎ 1/4本
生姜 10g
赤唐辛子 2本
白ねぎ(白髪ねぎ用) 5cm×2本
香采 少々

～ 味付調味料 ～

日本酒 大さじ1
醤油 大さじ1
こしょう 少々
砂糖 小さじ1



作り方

1. オージー・ビーフは3cm幅に切り、下味をつける。
2. エリンギは薄切り、しめじは石づきを切り落とし、小房に分ける。
3. ねぎは縦半分に切り、1cmの斜め切りにする。生姜は1cm角の薄切りにする。
4. 赤唐辛子は、ヘタを切り種を取り出す。
5. フライパンにサラダ油を入れ、赤唐辛子をゆっくり炒め、色が少し濃く付いたら、生姜、ねぎを炒め、香りが出たら2のきのこを炒める。
6. きのが炒まったら、オージー・ビーフを炒め、全体に炒め合せて味付けする。
7. 器に盛り、白髪ねぎ、香采を添える。