



## きのこのサンジョク

## [6] 韓国料理ましっそよ (店主 佐藤 剛仁さん)

材 料 \*4人分

牛モモ肉…………… 適量

特製タレ(1人分)

しょうゆ…………… 大さじ1

ゴマ油…………… 大さじ1

A すりおろし梨…………… 1/4

おろしにんにく…………… 少々

塩…………… 少々

玉ねぎ…………… 適量

きのこ…………… 適量

B ねぎ…………… 適量

赤パプリカ…………… 適量

ピーマン…………… 適量

つくり方

- ① 牛肉を、特製タレAにあえ、ねばりが出るまで混ぜる。
- ② Bの野菜を食べやすい大きさに切り、牛肉と交互に串に刺す。
- ③ 両面を焼いて、新たに作った特製タレAをかけてできあがり。

- 串に差した後、小麦粉と、とき玉子につけて焼いてもOKです!
- きのこ、ねぎの風味を生かすため肉は厚くしすぎない。

Cooking Point