



牛肉みそのお茶漬け

[18] うさぎのしっぽ〈店主 木幡 美樹さん〉

材 料 *4人分

牛肉	300g	いりごま	大さじ1
ゴマ油	大さじ1	しょうゆ	大さじ2
しょうが(千切り)	30g	ご飯	適量
酒	50cc	ほうじ茶	適量
みりん	大さじ1	青じそ(千切り)	適量
みそ	大さじ1		

つくり方

- ① フライパンにゴマ油を熱して千切りにしたしょうがを炒め、香りが出できたら1cm角ぐらいに切った牛肉を加える。
- ② 酒、みりんを入れ沸騰したら、みそとしょうゆを入れる。
- ③ 水分がなくなるまで炒めいりごまを加えて混ぜる。
- ④ あたたかいご飯の上に盛り、千切りにした青じそをのせる。

- ⑤ たっぶりのほうじ茶をかけて頂く。

- 牛肉の部位はお好みで!! 安い切り落とし肉でも十分です。
- きざみのりや、あらねなど、お好みのトッピングを加えてもいいです。
- 山椒の実をのせても美味しくできます。

Cooking Point