

ぐるめペコと牛肉のオイスターソース炒め

<< ぐるめペコと牛肉でしっかり味のおかず >>



----- 材料（2人分） -----

ぐるめペコ	小1本（200g）
牛コマ切れ肉	100g
生姜の千切り	10g
サラダオイル	大さじ1
片栗粉	小さじ1
塩	適量
胡椒	適量

A

}	オイスターソース	大さじ1
	砂糖	小さじ1/2
	醤油	小さじ1/2
	日本酒	大さじ1/2

----- 作り方 -----

- ① ぐるめペコは、5mm幅の半月切りにする。
- ② 牛コマ切れ肉は、軽く塩・胡椒して、片栗粉を満遍なくまぶす。
- ③ フライパンに、サラダオイルと生姜を入れて中火で熱し、②を加えて強火で炒めて取り出す。
- ④ 同じフライパンで、①をさっと炒める。きれいな緑色になったら、③を戻し入れる。鍋肌から合わせておいたAを加え合わせる。

※POINT

鍋肌から調味料を加えると味わい深くなります

