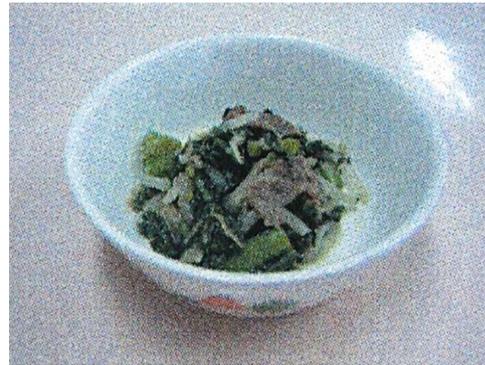


春菊と牛肉和え

材料 (1人分)

春菊	40 g	
A	牛肉	8 g
	しょうゆ	0.6 cc
	砂糖	0.3 g
	ごま油	0.6 cc
	生姜	少々
もやし	20 g	
B	しょうゆ	1 cc
	砂糖	1 g
	すりごま	1 g



作り方

- ①春菊はゆでて、2cmの長さに切り、絞る。
もやしは適当な長さに手で折り、ゆでる。
- ②牛肉は1cm幅に切り、生姜のすりおろしと一緒にごま油で炒め、
Aのしょうゆ、砂糖で味付けする。
- ③①と②を合わせ、Bのしょうゆ、砂糖、ごまを加えて混ぜる。