

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# 牛肉と大根のオイスター炒め

調理時間

15分

1人分

427kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



大根

+

使ったのはコレ!



李錦記  
オイスター  
ソース

# 牛肉と大根のオイスター炒め

## 材料/2人分

牛こま切れ肉	200g
大根	200g
片栗粉	大さじ1
ごま油	大さじ1
<b>A</b> がらスープの素	小さじ1/2
酒	大さじ1
<b>B</b> 李錦記 オイスターソース	小さじ2
おろしにんにく	小さじ1
青ねぎ(小口切り)	適量
ブラックペッパー(あらびき)	適量

## 作り方

- ①牛肉と片栗粉をポリ袋に入れ、片栗粉をまんべんなくまぶします。
- ②大根は拍子木切りにします。**A****B**はそれぞれ混ぜ合わせておきます。
- ③フライパンにごま油を熱し、強火で大根を3分ほど炒めたら、**A**を加えてさらに1分ほど炒めます。
- ④①を加えて4分ほど炒め、**B**を加えてさらに2分ほど炒めます。
- ⑤器に盛り付け、青ねぎを散らし、ブラックペッパーをふります。