

焼肉丼

材料 (1人分)

玉ねぎ	1/4個
しめじ	1/3パック
赤パプリカ	1/4個
牛肉	90gぐらい
ごはん	1膳
焼肉のたれ	適量
大葉	3枚



作り方

1. 玉ねぎはくし切りにし、赤パプリカは8mm幅のせん切りに。しめじはいしづきを取り、ほぐしておく。大葉はせん切りにする。
2. フライパンを熱し、牛肉を炒めて焼き色がついたら取り出す。
3. フライパンを熱し脂が少なければ、サラダ油(分量外)をたし、玉ねぎ、赤パプリカ、しめじの順で炒めてから牛肉を戻す。
4. 全体に火が通ったら、焼肉のたれをかけ全体になじます。
5. 器にご飯を盛り、4をのせ大葉を飾る。

所要時間	30分
主な調理器具	フライパン