



ご飯が炊けたら簡単混ぜご飯

ボリューム満点！

きのこ牛肉の混ぜご飯

材料

ご飯(米1合の炊き上がり分)

牛肉切り落とし 100g

しめじ 80g

ごま油 小さじ1

酒 小さじ2

みりん 小さじ2

① 砂糖 小さじ1/2

しょうゆ 小さじ2

青ネギの小口切り 適量

作り方

①牛肉は一口大に切る。しめじは石突きを切り落として小房にわける。

②フライパンにごま油を入れて中火で熱し、牛肉を入れて炒め、色が変わったらしめじを加えて炒める。

③しめじがしんなりしたら①を加えて炒め、弱火にして1分程煮汁が少なくなるまで煮詰める。

④炊き上がったご飯に③を加えて混ぜ合わせ、青ネギをかける。