

## 韓国風肉じゃが（4人分）

材 料	使用量
牛肉（または豚肉）	100g
にんにく	1片
しょうが	小さじ1
コチュジャン	小さじ1/5
じゃがいも	中2個
にら	1/2束
ごま油	小さじ1
しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	小さじ1
砂糖	大さじ1
白炒り胡麻	小さじ1

### 【作り方】

- ①牛肉は2センチの長さ、にんにく、しょうがはみじん切り、じゃがいもは一口大、にらは2センチの長さに切ります。
- ②鍋にごま油を熱し、にんにく、しょうがを炒め、香りがしてきたら牛肉を加えて炒めます。
- ③砂糖、しょうゆ、酒、コチュジャンを入れ、材料がひたひたに隠れるぐらいの水をいれて煮込みます。
- ④じゃがいもがやわらかくなったら、にらを加えます。
- ⑤最後に白炒り胡麻を振り入れて完成です。



ごま油とコチュジャンを加えて、いつもとちょっと違った肉じゃがはいかかでしょうか。

