

韓国風ピリ辛

じゃがいも煮込み connyさん考案



●材料●

- じゃがいも…2～3個
- 牛肉…150g
- キムチ…50g
- 水…200cc
- 中華スープの素…小さじ1
- 醤油…大さじ1
- 砂糖…小さじ1～2
- オイスターソース…小さじ1
- 味噌…大さじ1
- コチュジャン…小さじ1
- 酒…大さじ2
- 仕上げ用ごま油…適量
- 刻んだ小ネギ…ひとつまみ

●作り方●

- ① じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、耐熱容器に入れて600Wのレンジで1分半～2分ほどかける（完全にやわらかくすると煮崩れしやすいので注意）
- ② 鍋に油を引き、牛肉を色が変わるまで炒め、①と水、すべての調味料、キムチを入れて煮込む
- ③ 水分が少なくなり、じゃがいもに火が通ったら、仕上げ用のごま油をひとまわしし、小ネギを散らして完成

●考案者のコメント●

こってりピリ辛なので、白ごはんのお供やビールのお供に最適！
水分が少なくなる前に、お好みで青菜を入れると彩りが良くなります