

牛こま切れのチャプチェ

大人気の韓国料理！ご飯も進みます！



材料（4人前）

<input type="checkbox"/> 春雨	100g
<input type="checkbox"/> 牛こま切れ肉	300g
<input type="checkbox"/> 日本酒	100cc
<input type="checkbox"/> パプリカ	2個
<input type="checkbox"/> ピーマン	2個
<input type="checkbox"/> たけのこ	200g
<input type="checkbox"/> ごま油	大さじ2
<input type="checkbox"/> 水	300cc
<input type="checkbox"/> 塩コショウ	少々
<input type="checkbox"/> コチュジャン	大さじ2
<input type="checkbox"/> しょうゆ・ごま	大さじ2
<input type="checkbox"/> 麺つゆ・砂糖	大さじ3
<input type="checkbox"/>	

作り方

調理時間： 15～20 分

- ① パプリカ、ピーマン、たけのこを細切りにする。
- ② フライパンにごま油を入れ、牛肉を塩コショウで炒める。途中で日本酒を入れ、さらに炒める。
- ③ ①の材料と一緒に炒める。
- ④ ★の材料をと水を入れ、全体を混ぜる。
- ⑤ 春雨を入れ、水分を吸わせながら炒める。
- ⑥ ごま油を回しかけて火を止める。
- ⑦ お好みで目玉焼きをのせて完成！