

ビーフガーリックバターご飯



1.5合分

米 1.5合
牛肉（こま切れでOK） 100g
にんにく 1かけ
しょうゆ 大さじ1.5
塩 ひとつまみ
みりん 大さじ1
バター 10g
大葉 3~4枚
粗挽きこしょう（黒） 適量

- 1) 牛肉は大きければ一口大に切る。にんにくは粗みじん切り。大葉は千切りしておく。
- 2) フライパンでにんにくと牛肉を焦げ目がつく程度まで炒める。
- 3) 米をとき、若干少なめの水加減をしてしょうゆ、みりん、塩を加える。
- 4) 牛肉をお米の上に乗せて炊く。仕上げにバターを混ぜ、大葉、コショウをトッピングする。