

大根と牛肉の韓国風甘辛煮込み



3～4人分

牛肉（こま切れでOK） 100g
大根 250g
たまねぎ 1/2コ
トマト 1コ
キムチ 100g
にんにく・しょうが 各1かけ
コチュジャン 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
砂糖 大さじ1/2
五香粉 小さじ1
ごま油 適量

- 1) 大根は2cmほどの厚さに輪切りにし十字に切って4等分する。
- 2) トマトはざく切りに、たまねぎは1cm幅に切り、にんにくとしょうがはみじん切り。
- 3) 鍋にごま油を熱し、にんにくとしょうがを炒めて香りがたったら牛肉を入れて炒め、色が変わったら大根、たまねぎ、トマトを入れていためる。
- 4) 水1cup、コチュジャン、しょうゆ、砂糖、五香粉をいれ煮込み、大根にだいたい火が通ったらキムチを入れ、味を見つつお好みの濃さになるまで煮込む。