

牛肉と栗のオイバター炒め



2人分

牛肉 100g
たまねぎ 1/4個
ピーマン 4個
モロッコインゲン 8本
ゆで栗 10個
にんにく・しょうが 各1片
バター 小さじ1
オイスターソース 大さじ1
砂糖 小さじ1/2
酒 大さじ1
塩コショウ 少々
ごま油 少々

1) にんにく・しょうがは粗いみじん切りに。
たまねぎは薄切り。インゲンは斜めに切り、ピーマンは細切り。
オイスターソース、酒、砂糖を合わせておく。

2) フライパンにごま油、にんにく・しょうがを入れて火にかけ、香りがたったら牛肉を入れ塩コショウして炒める。

3) 野菜、栗を入れてさらに炒め、あわせた調味料を回しいれバターを加えて出来上がり。