

# たけのこと牛肉の香味炒め



## 材料 2人分

さやいんげん	1パック(100g)
牛肉	160g
塩	少々
ゆでたけのこ	100g
☆  にんにくのみじん切り	1かけ分
しょうがのみじん切り	1/2 かけ分
サラダ油	大さじ 1
酒	大さじ 1
♣ しょうゆ	大さじ 1/2



## 作り方

- ①牛肉は一口大に切り、塩をふる。さやいんげんは筋を取り除いて食べやすい大きさに切る。たけのこは一口大の薄切りにする。
- ②フライパンに☆を入れて弱火で熱し、香りが立ったら中火にして牛肉を炒める。肉の色が変わったらいったん取り出し、いんげんとたけのこを炒め、いんげんに火が通ったら肉と♣を加えて炒め合わせ、器に盛る。