

水煮牛肉

使用製品

麻辣醤

チキンパウダー



1人分(-)

材料	分量	下ごしらえ
牛肉(ブロック)	80g	スライス
レタス	40g	☆食べやすい大きさにちぎる
セロリ	20g	☆
葉にんにく	10g	☆4cm長さに切る
香菜	適量	
辣粉	適量	◎
にんにく	15g	▲みじん切り
麻辣粉	6g	▲
李錦記 麻辣醤	15g	
老干媽風味豆鼓	15g	◎
李錦記 チキンパウダー	5g	◎スープとして湯250ccに溶かす
老抽王	適量	◎
こしょう	少々	◎
赤唐辛子	適量	■
花椒粒	適量	■
水溶き片栗粉	適量	
サラダ油	50g	

作り方

- 1 牛肉は油通しする。
- 2 熱した鍋に油をなじませ麻辣醤を炒めて香りを出し、☆と◎を加えて味を調え軽く煮たら、野菜を取り出して器に盛る。
- 3 牛肉を加えて水溶き片栗粉で軽くとろみをつけたら、2の野菜の上に注ぎその上に▲をのせる。
- 4 鍋でサラダ油を熱して少量を3の上をかけ、残りの油に■を加えて香りを出し、上からかけ香菜的をのせる。