

炊飯器で簡単



チャプチェ



材料（大人2人+子ども1人分）

玉ねぎ	1/2個	a	水	150ml
春雨（短め）	50g		しょうゆ	大さじ2
にんじん	1/3本		さとう	大さじ1
ピーマン	3個		みりん	大さじ1
しめじ	1株		酒	大さじ2
牛細切れ肉	200g		にんにくチューブ	小さじ1/2
			しょうがチューブ	小さじ1/2
			白ごま	お好みで

<作り方>

①玉ねぎは1cmくらいのくし切り、にんじんは1cm幅の短冊切り、ピーマンは5mmくらいの細切りにし、しめじはほぐす。

②①の野菜と春雨、牛肉、aの調味料を炊飯器に入れ、炊飯する。

③炊き上がったら、よく混ぜ合わせ、盛り付ける。

お好みで白ごまをふる。

*出来上がりに、お好みでごま油を小さじ1入れても美味しいです！

*レシピは5合炊き用の分量です。小さい炊飯器で炊く場合は、炊きこぼれる可能性があるので、材料の全体量を減らしてください。

