

すき焼き



材料(2人分)

牛肉……………150g	[割下]
長ねぎ……………1/2本	高砂の峰…カップ1/2弱
玉ねぎ……………(大)1/4個	砂糖……………大さじ3強
シラタキ……………1/2袋	醤油……………大さじ4
豆腐……………1/2丁	
白菜……………2枚	

作り方

- ①長ねぎは0.5cm幅の斜め切り、玉ねぎはくし形に、白菜の茎はそぎ切り、葉はザク切りする。
- ②シラタキは下ゆでして食べやすく切り、豆腐は4等分に切る。
- ③肉以外の材料を全て鍋に入れ、割下を加えて蓋をする。
- ④全体に火が通ったら肉を入れ、肉に火が通ったら取り分けて食べる。