

## 少し甘めの肉豆腐！

### 材料

牛肉 150g    木綿豆腐 1丁  
だしの素 小さじ1    醤油大さじ2  
砂糖大さじ1    酒 150cc  
水 100cc    長ネギ 1本  
玉ねぎ 1/2個



### 作り方

- 1 深めのフライパンに油をしき、牛肉を炒め、牛肉の色が変わったら玉ねぎを加えます。
- 2 1にお酒と水、だしの素、砂糖、醤油を加えて、豆腐も加えて煮込みます。
- 3 火が通ってきたら長ネギを加えて更に煮込みます。