

夏の我が家の自慢レシピ

あぐれっしゅふじみ野



©torezou

料理名

タイ風ビーフサラダ

ニックネーム

※任意記入

材料(2人分)

○牛薄切り肉 150g ○キャベツ3枚〜オト1個
○玉ねぎ $\frac{1}{4}$ 個 ○青じそ10枚 ○しょうが1かけ
○調味料(酢大匙1、レモン汁大匙1、トラバシツ
1- $\frac{1}{2}$)
お好みの油小匙1、しょうゆ大匙1、かつおだしパック)

作り方(調理時間 分)

- ①キャベツ、青じそは食べやすくちぎり、塩少々を振り、玉ねぎは薄切り、しょうがはせん切りにする。
- ②調味料を全部ボールなどに入れ混ぜ合わせ、玉ねぎ、しょうがも入れる。
- ③湯を沸かし、肉を1枚ずつ入れ、とゆで、あつあつを②の中に入れてつける。
- ④①の上に③をつけてジューッとさせる。
食べやすく切ったオトものせる。
○しょうゆのかわりにサンパワーに替えるとより「タイ風」になります。



思い出・エピソード

タイ料理で食べておいしかったので、白命かりにアレンジしてみました。
暑い夏にもさっぱり食べられる、家族にも好評だったので...