

# 「仙台牛」のおすすめ簡単レシピ

つゆで作れば、万人受けする味付けが簡単に決まります。

## 仙台牛のバラ焼き

◇レシピ提供：株式会社 Mizkan



### 材料

材料（2人分）

- ◆たまねぎ：1個
- ◆仙台牛切り落とし：200g
- ◆ごま油：小さじ2
- <調味料>
- ◆ミツカン 追いがつお®つゆ2倍：大さじ3
- ◆酒：大さじ1
- ◆砂糖：大さじ1
- ◆コチュジャン：小さじ1/2
- ◆ごま油：小さじ1/2
- ◆おろしにんにく：小さじ1/2

### 作り方

- 【1】たまねぎは、幅1cm弱の輪切りにする。
- 【2】<調味料>を混ぜ合わせ、たれを作る。
- 【3】フライパンにごま油を熱し、たまねぎを炒め、しんなりとして透明感が出てきたところで、牛肉切りおとしを加える。【2】を加え、炒め合わせる。