



おいしく・健康的に 食べよう

**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



牛肉でがっつり食べよう!  
牛肉巻きおにぎり



一人あたりのエネルギー 682kcal	食塩相当量 2.7g	調理時間 約20分
------------------------	---------------	--------------

この表示値は目安です

#### ■材料 (1人分) ※一人2個として

あたたかいご飯	180g
牛肉 バラ うす切り	60g
小麦粉	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
A 酒	小さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	小さじ1
サラダ油	小さじ1
白炒りごま	小さじ1/4

#### ■作り方

- ①ご飯を俵型に2個にぎる
- ②牛肉を半量ずつ広げ、①の表面を覆うように  
しっかりと巻き、小麦粉をまぶす
- ③フライパンにサラダ油を熱し②を入れ、焼き目が  
付いたらAを加えて汁が少なくなるまで煮絡める
- ④仕上げに白炒りごまをふる

cooking memo