

Niku Jaga *(simple version)*

Serves 2

- 100 g thinly sliced beef
- 2 potatoes
- ½ onion
- ¼ carrot
- 100 ml sukiyaki sauce
- 300 ml water
- salad oil (appropriate amount)
- snow peas (appropriate amount)

1. Cut **beef** into bite-sized pieces
2. Cut **potatoes** into 4 pieces and soak in water,
3. Cut **onion** into wedges and **carrots** into chunks.
4. Heat oil in a pan, sauté **meat** and **vegies**,
5. Add **water**, bring to a boil
6. Add **sukiyaki sauce**, and cook until potatoes are softened.
7. Serve with **snow peas** (optional).



肉じゃが (簡易版)

2人分

- 牛薄切り肉 100g
- じゃがいも 2個
- たまねぎ 1/2個
- にんじん 1/4本
- すき焼のたれ 100m
- 水 300ml
- サラダ油 適量
- 絹さや 適宜



1. 牛肉は一口大に、じゃがいもは4つ切りにして水にさらし、たまねぎはくし形切りに、にんじんは乱切りにします。
2. 鍋に油を熱し、(1)を炒めて水を入れ、ひと煮立ちしたら「すき焼のたれ」を加え、じゃがいもがやわらかくなるまで煮て、出来あがりです。
3. ※お好みでゆでた絹さやを添えてお召しあがりください。