

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



캄보디아

요리명 :

분량 :

조리 시간 :

재료 :

- 소고기 600g
- 양파 1 개
- 굴소스 4 큰술
- 간장 2 큰술
- 해바라기오일
- 후추

통락

4 인분

10 분



만드는 법 :

- 1) 소고기를 약 3cm 의 두께로 길게 자릅니다.
- 2) 고기에 후추를 뿌리고 간장과 굴 소스를 섞은 양념장에 재워 1 시간 동안 냉장고에 넣어 둡니다.
- 3) 양파를 얇게 썰어 기름을 두른 프라이팬에 살짝 볶아줍니다.
- 4) 양파가 반쯤 투명해지면 양념된 고기를 센 불에 가끔씩 저어주면서 3 분가량 구워줍니다.
- 5) 고기가 부드럽고 연붉은 색을 띠면 생토마토와 오이를 반달 모양으로 잘라 밥과 함께 준비해줍니다.