

## BEEF & BROCCOLI

1 <sup>= 500g</sup> lb. Sirloin tip sliced diagonally across grain	3 teaspoons sugar
1 lb. Broccoli	1 cup water
<sup>1/4</sup> cup green onions, cut in 1 inch lengths (대파)	5 tablespoons olive oil
2 tablespoons cornstarch (옥수수전분)	2 teaspoons <u>crushed ginger</u>
	2 teaspoons soy sauce
	Salt <u>조금</u>

Wash and slice broccoli and slice into thin strips. Mix ginger and soy sauce with sugar. Make a smooth paste of cornstarch and water. Put 3 tablespoons of oil in heated skillet. Add beef and fry for a few seconds, stirring frequently. Add ginger, soy sauce-sugar mixture. Remove the beef. Add the remaining oil and fry broccoli for 1 minute allowing it to come to a boil. Add the beef, green onions, and cornstarch mixture. Bring to a boil and cook until sauce becomes thickened, stirring frequently. Serve hot. Serves 4.

- 고기 기름 이삭 빼어 뺀다
- 브로콜리 이삭 빼기. 대파 이삭 빼기
- \* 소스 만들기 → 새강 감판에 고기 + 간장 + 설탕
- \* 1 cup 물이랑 옥수수 전분 섞는다.
- 큰 pan에 3Ta 올리브유 넣고 고기 볶는다. { 큰볼에 고기 옮긴다  
소스 만든거 붓고 저는다.
- pan에 2Ta 올리브유 넣고 브로콜리 볶는다
- 브로콜리 팬에 다시 고기 붓는다.
- pan에 대파 설탕도 넣어 같이 볶는다.
- pan 옥수수 전분 (\* 볶기전에 꼭 저어줌)
- 소스 조금 백걸린다
- 큰볼에 담아내거나 아 접시에 받들고 그 옆에 둔다.

