Vivian 12. 21 大廚師 - 番茄牛肉

＊材料 :
牛肉 450 克
切片蕃茄 2-3 個
切塊中個洋蔥 1 個
切絲蒜蓉 2 湯匙

＊汁： 番茄醬、水 、鹽、糖

＊醃料： 醬油、生粉、糖、水

＊做法：

1. 牛肉用醬油、糖先醃 10 分鐘，再加生粉、水醃 5 分鐘。

2. 快火下油起鍋，爆香蒜末至金黃色，下牛肉，炒至 7 成熟(外面沒有紅，但裡面有點生)，盛起備用。

3. 快火下油起鍋，爆香洋蔥絲，下少許鹽炒軟，加入一半蕃茄塊和汁料，攪勻調好味。

4. 當汁料煮開時，加入餘下蕃茄粒和牛肉炒勻即成