

牛丼

材料 (2人分)

牛肉スライス	200g
玉ねぎ	1コ
しょうが	1/4かけ
ご飯	2膳強
卵黄	2コ
だし	200cc
調味料	
└砂糖	大さじ1
└酒	大さじ2
└みりん	大さじ2
└しょうゆ	大さじ2
紅しょうが	適量



作り方

1. 玉ねぎは薄切りに、しょうがはすりおろす。
牛肉スライスは5cm幅に切る。
2. 鍋でだしを沸かし、牛肉スライスを入れ火を通しあくをとり、牛肉をとりだす。
調味料を加えて玉ねぎ、すりおろしたしょうがを入れ3分ぐらい煮る。
3. 牛肉を戻し、煮汁をからめて水分が適当な濃度になるまで煮る。
4. 丼にご飯をよそい具を盛り付け、真ん中にくぼみを作って卵黄をのせ
紅しょうがを添える。

所要時間	15分
主な調理器具	鍋