

親子丼



料理特徴

だしのうま味を効かせた親子丼です。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	60g		
玉ねぎ	40g		
三つ葉	適量		
卵	1個		
<割り下>			
つゆ正田流	25ml		
水	50ml		
ご飯	丼1杯分		

作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさ、玉ねぎは薄切り、三つ葉は2cm幅に切る。
- ②鍋に<割り下>を入れて煮立たせ、玉ねぎ・鶏もも肉の順に加える。
- ③②の具材に火が通ったら軽く溶いた卵を流し入れ、三つ葉を散らし、蓋をする。
- ④③の卵が半熟になったら、ご飯をもった丼に盛り付けて出来上がり。