

# 豚丼

使用商品 生醤油使用万能つゆ



調理時間  
(目安) 15分

## 料理特徴

万能つゆの味付けだけで、旨味とコクのある豚丼をお手軽に作ることができます。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肉(生姜焼き用)	160g		
片栗粉	大さじ1		
サラダ油	大さじ1		
<調味液>			
万能つゆ	大さじ3		
水	大さじ3		
ご飯	400g		
青ねぎ(小口切り)	適量		
きざみのり	適量		

## 作り方

- ①豚肉に片栗粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンで焼く。
- ②①に火が通ったら肉をいったん取り出し、フライパンに残った余分な脂を拭き取る。
- ③②のフライパンに<調味液>を入れて煮立たせ、取り出した豚肉を戻して軽く煮詰める。
- ④器にご飯・きざみのり・③・青ねぎを盛り付け、出来上がり。