

スタミナ焼肉丼



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラ肉	100g		
にんにくの芽	20g		
玉ねぎ	20g		
にんじん	10g		
サラダ油	5g		
やみつき焦がしたれ	20g		
みりん	10g		
ご飯	220g		
温泉卵	1コ		
ガーリックチップ	適量		

やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油、4種類のこだわりの原料を使用した、調理感とコクが簡単に付与できる調味液です。味付けにそのまま使用したり、他の調味料と組み合わせ、和洋中どの料理にもご使用頂けます。

作り方

- ①牛バラ肉は食べやすい大きさ、にんにくの芽は4cm幅に切る。玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、野菜を炒めて火が通ったら一旦取り出す。
- ③②のフライパンに牛バラ肉を入れて焼き、火が通ったら②・やみつき焦がしたれ・みりんを入れて炒める。
- ④器にご飯・③・温泉卵・砕いたガーリックチップを盛り付けて出来上がり。