

かつ丼



写真 1人分

ご提案品

匠味 丼のたれ

超特撰醤油をベースに「本かえし」を使用し、熟成感のある味わい豊かな丼のたれです。さまざまな丼のたれとしてご使用いただけます。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
とんかつ	1枚		
玉ねぎ	30g		
三つ葉	適量		
卵	1個		
<割り下>			
匠味丼のたれ	30ml		
水	60ml		
ご飯	200g		

作り方

- ①とんかつ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、玉ねぎを加える。
- ③玉ねぎがしんなりしたらとんかつを加え、溶いた卵をかけて三つ葉を散らす。
- ④蓋をして卵が半熟になったら、ご飯を盛った丼に移して出来上がり。