

カツ丼



料理特徴

本かえしを使用した、コクのある味わいのカツ丼です。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	250g		
ロースとんかつ	100g		
溶き卵	35g		
玉葱	8g		
(調味液)			
加工用濃口本かえし	25g		
砂糖	5g		
だし汁(鰹、昆布)	55g		
みつば	少々		

作り方

- ①鍋に調味液を合わせて加熱する。
- ②①にスライスした玉葱を加え火が通ったら、食べやすいサイズに切ったとんかつを並べ、溶き卵をかける。
- ③卵が半熟状態になったら火を止める。
- ④器にカツとじをのせ、みつばを散らす。