

カルビ丼



割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎製造鰹節エキスを配合し、希釈しても後のびのあるだし感が特徴です。

すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

材料

材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラカルビ肉	100g		
<A>			
割烹わりした	20g		
豆板醤	3g		
ご飯	200g		
白髪ねぎ	少々		

作り方

- ①牛バラカルビ肉は食べやすい長さにカットし、<A>に漬込む。
- ②フライパンを熱し、①を両面焼く。
- ③丼ぶりにご飯を盛り、②を並べる。白髪ねぎをのせて出来上がり。