

# 親子丼



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	1杯分		
鶏もも肉	40g		
玉ねぎ	40g		
卵	1個		
三つ葉	適量		
 ＜調味液＞			
特撰つけ	大さじ1		
砂糖	小さじ2		
水	60ml		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大、玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋に＜調味液＞を入れて煮立たせ、①を加える。
- ③②に火が通ったら溶いた卵を流し入れ、三つ葉を加えて蓋をする。
- ④③の卵が半熟になったら火を止め、ご飯を盛った丼にのせて出来上がり。

## 料理特徴

醤油とだしの風味よい特撰つけを使用した親子丼です。具材・卵を上品に色よく仕上げることが出来ます。