

高級牛丼



〈材料〉

ご飯400g
長崎和牛200g
玉ねぎ1/2個

調味料

酒大さじ1 みりん大さじ2
砂糖小さじ2 しょうゆ大さじ2
水200cc おろししょうが小さじ1/2

〈作り方〉

- ①玉ねぎをくし切りする。
- ②玉ねぎと調味料をフライパンに入れて10分ほど中火で加熱する。
- ③いい感じになってきたら和牛を入れてほぐし、弱火で10分ほど加熱する。
- ④ご飯と他の具材を器に盛り付けて完成。