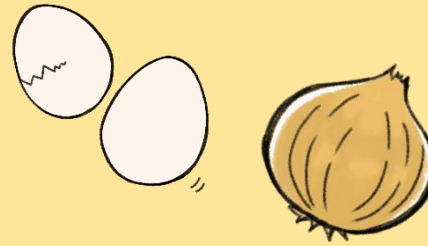


# 木の葉丼

## ○材料(4人分)

- ごはん…4人分
- 油揚げ…20g
- 玉ねぎ…1個
- 生椎茸…1個
- 卵…3個
- かまぼこ…1/4本
- 濃口醤油…小さじ1
- 薄口醤油…小さじ1
- 砂糖…小さじ3
- みりん…小さじ1
- 顆粒和風だし…小さじ1
- 油…適量



## ○作り方

- ① 玉ねぎ、椎茸はスライス切り、油揚げは四角、かまぼこは  
いちょう切りにします。
- ② 卵はボールに割り溶いておきます。
- ③ 鍋に油をひき、玉ねぎを炒めます。
- ④ 油揚げ、椎茸、かまぼこも順に入れて炒めます。
- ⑤ 顆粒和風だし、砂糖を入れます。材料が浸る程度の水を入れ  
蓋をして煮ます。(火加減に注意)
- ⑥ 煮えてきたら、濃口醤油、薄口醤油、みりんを入れて味付けをします。
- ⑦ 沸騰した中に溶き卵を混ぜ入れます。
- ⑧ 卵に火が通ったら、火を止めます。ごはんの上にかけて出来上がりです。

