

「うちのタナベのなんちゃって丼」超簡単レシピ



呉工場・田辺

テレビのグルメ番組で「美味しい」と大評判の「ソースカツ」で作った、「なんちゃって丼」のレシピです。4枚入りなので、2枚はそのまま食べて、ソースカツの美味しさを味わって、残り2枚を丼にしちゃいましょう！ポイントは、カツが柔らかくなるまで少し弱火で煮る事です。とっても簡単で、料理初めて男子でも失敗なく作れるのでお試しあれ！



材料(1人分)

- ・ソースカツ 2枚
- ・玉ねぎ 1/8~1/4玉
- ・卵 1個
- ・めんつゆ(3倍濃縮) 40cc
- ・水 80cc~100cc
(濃い味がお好みの方は調整してね)
- ・みりん 大さじ1

ポイント

ソースカツは、食べると、ピリッと大人の味がします。ちょっと薄めのつゆがいいかも！

作り方

1. ソースカツは1枚を4等分(8切れ)にきっておきます。
2. 玉ねぎをくし切にします。
3. 小さめの鍋かフライパンにめんつゆ、水、みりん、たまねぎを入れて、火にかけます。(中火)
4. たまねぎに火が通ったらソースカツをいれます。その間に卵を粗く溶きほぐしておきます。
5. カツが柔らかくなるまで少し煮詰めます。(弱火~中火)
6. 溶き卵をいれて、蓋(なければアルミホイル)をして30秒ほど煮て火を止め、しばらく(30秒くらい)置きます。(この間にトロトロ卵になります)
7. ごはんに盛りつけ、アツアツを召し上がれ！

