



楽屋風牛丼

[14] 楽屋 (店主 中村 稔さん)

材 料 *4人分

牛肩ロース……………150g
 玉ねぎ……………130g
 ご飯……………適量

┌ 砂糖……………適量
 A しょうゆ……………適量
 └ 酒……………少々
 豆板醤……………少々
 にんにく……………少々
 しょうが……………少々

鶏ガラスープ……………少々
 玉子の黄身……………1個
 長ねぎ……………少々

つくり方

- ① 牛肉は薄切りにして塩、コショウで味付けし、片栗粉をまぶしておく。
- ② フライパンにしょうがの干切りと豆板醤、にんにくを入れて炒め、香りが出たら玉ねぎと①の牛肉を加えてさらに炒める。
- ③ ②に、水に溶かした鶏ガラスープの素とAの材料を入れて炒める。
- ④ ご飯の上に②の炒めた材料をのせ、長ねぎと玉子の黄身をのせて出来上がり。

普通の牛丼とは違ったピリ辛の中華風牛丼です!

Cooking Point