レシピテンプレート

＜例＞

タイトル：とろ〜り卵の親子丼

キャッチコピー：時々無性に食べたくなる定番人気の丼！

丼物やカレーライス、チャーハンなど炊いたご飯を使う場合は、どんぶり○杯分、茶椀○杯分のように書く。

材料（2人分）

温かいご飯…どんぶり2人分

鶏もも肉…1枚（約200g）

玉ねぎ…1個

卵…2個

三つ葉…適量

A:お湯…200ml

「A」「B」としたり、「合わせ調味料」と書いてまとめると分かりやすい。

A:顆粒和風だし…小さじ1/3

A:醤油…大さじ2

A:砂糖…大さじ1/2

A:酒・みりん…各大さじ1

作り方

1．鶏肉は一口大に切る。玉ねぎは縦半分に切って5mmの厚さの薄切りにし、

三つ葉は3cmの長さに切る。

2．フライパンにAを入れて煮立ったら、玉ねぎと鶏肉を入れる。

3．火が通ったら、卵を溶いて回し入れ、半熟状になったら火を止める。

4．ご飯をどんぶりに盛り、3をのせ、三つ葉を散らす。

調理のポイント：

卵を加えた後は、加熱しすぎないように注意！半熟状で火を止めることで、卵がとろとろの食感に仕上がります。

タイトル：

キャッチコピー：

材料（○人分）

作り方

1．

2．

3．

4．

調理のポイント：