

5/13(水)

新玉ねぎの豚玉丼

(材料)

たまらん堂「幸せの愛でたまご」2個

豚ひき肉：50g

新玉ねぎ：1/6～1/4玉

酒：大さじ1/2

しょうゆ：大さじ1

みりん：大さじ1

砂糖：大さじ1

水：100ml

顆粒だし：小さじ1

ごはん

刻み海苔、小ねぎ

① 新玉ねぎは薄切りか細切りにする。

② たまごはボウルに割り溶く。

③ 鍋に水、顆粒だし、豚ひき肉を入れてほぐしながら煮る。

④ 新玉ねぎを加え、各調味料を入れて煮る。

⑤ 火が通ったら、②を2回に分けて流し入れ、好みの加減で火を止める。

⑥ ごはんの上に乗せ、刻み海苔と小ねぎを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。