

タツカルビ丼のレシピ



<材料>

大人2人・こども2人分

	人数分
• ご飯	
• 鶏肉	150g
• キャベツ	150g
• 玉葱	100g (1/2個)
• 韭	40g (2~3茎)
• 人参	60g (1/2本)
• にんにく	1g
• 生姜	1g
• 赤味噌	大さじ1
• 醤油	小さじ1
• 砂糖	小さじ1
• 料理酒	小さじ1

<作り方>

- ① ご飯は炊いておく。
- ② キャベツは色紙切り、玉葱は薄切り、人参は千切り、韭は2cm長さに切る。
- ③ フライパンで鶏肉を炒める。
- ④ 鶏肉に火が通ったら、玉葱、人参、キャベツを順に炒めていく。
- ⑤ 野菜に火が通ったら、韭と調味料を加えて軽く炒める。
- ⑥ 丼にご飯をよそい、具をのせたらできあがり！