## つくってみませんか？

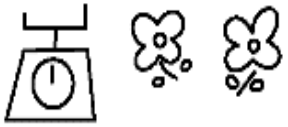
やきとりをどんぶりに♪



# ＜焼き鳥丼の具＞

材料(4こ分)

| | | |
|---|---|---|
| 鶏もも肉皮つき(一口大) | ･･･ | 250g |
| 酒(下味) | ･･･ | 小さじ1 |
| おろししょうが(下味) | ･･･ | 2g |
| 砂糖(下味) | ･･･ | 大さじ1/2 |
| ねぎ(輪切り3㎜) | ･･･ | 50g |
| ○しょうゆ | ･･･ | 大さじ1 |
| ○砂糖 | ･･･ | 大さじ/2 |
| ○本みりん | ･･･ | 小さじ1 |
| 片栗粉(水で溶く) | ･･･ | 小さじ2と1/2 |
| 油 | ･･･ | 小さじ1 |
| のり | ･･･ | 適量 |
| ごはん | ･･･ | 4杯 |



作り方

① フライパンに、油を熱し、鶏肉を炒める。

② ねぎ、○の調味料を加え、ねぎに火が通るまで火を通す。

③ 水溶き片栗粉でとろみをつける。

④ のりをかける。
ごはんにかけて、完成♪

