

親子丼

丼のたれを使用したレシピ

ジャンル

和食

親子丼

材料

丼のたれ
水
玉葱
みつば
鶏モモ肉
卵
ごはん
海苔 等

作り方

【準備】

1. 鶏モモ肉は一口大にカットする。
2. 玉葱は1 cm位の串切り、みつばは5 cm位の長さにカットする。
3. 卵は溶く。

【調理】

1. ホテルパンに、鶏モモ肉、玉葱、丼のたれ、水を入れる。
2. スチームコンベクションオーブンをコンビモードにして、160℃、水蒸気100%、約16分で1を加熱する。
3. 2に溶いた卵の半量、みつばを加える。
4. スチームコンベクションオーブンをコンビモードにして、160℃、水蒸気100%、約3分で3を加熱する。
5. 4を取り出して、残りの溶いた卵を加えて、そのまましばらく置く。（蓋をする）
6. 容器にご飯をよそい、5をかけ、海苔等を添えて完成。

《調理時における特記事項》

全熟で蒸らすことで、卵がとろりと半熟状態になります。

調理時間

1分

分量

1人分

製品番号・製品名

季節

商品部類

米飯



39571 丼のたれ