

唐揚げで親子丼



材料:唐揚げの味付け肉	1p
(若鶏モモ肉、ムネ肉)	
卵	3個
2倍濃縮つゆ	100cc
水	200cc
砂糖	小さじ1と1/2
玉ねぎ	1個
刻みのり	少々
ご飯	約二人分
油	適量

期間:3月15日~3月31日

- ①フライパンに多めの油をひき唐揚げを揚げ焼きにし丁度いい大きさに切っておく。
- ②玉ねぎはスライスしておく。
- ③フライパンに2倍濃縮つゆ、水、砂糖、玉ねぎを入れ、玉ねぎが柔らかくなるまで煮込む。
- ④玉ねぎが柔らかくなったら唐揚げを入れ卵でとじる。
- ⑤どんぶりにご飯を盛り付け④をのせお好みで白髪ねぎ、刻みのりをトッピングして出来上がり。

