

甘味噌牛丼



材料: 西京漬の味付け肉 (牛コマ、牛バラ)	300g
玉ねぎ	1~2個
糸こんにゃく	100g
2倍濃縮つゆ	大さじ1~2
水	大さじ3



- ① 玉ねぎはスライスしておく。
- ② フライパンを火にかけて、油をひき味付け肉を炒める。
- ③ お肉に火が通ったら玉ねぎを入れ炒める。
- ④ 玉ねぎがしんなりしてきたら糸こんにゃくを入れ2倍濃縮つゆと水を入れ軽く煮詰める。(つゆの量は味を見て調節してください。)
- ⑤ どんぶりに温かいご飯を盛り付け④をのせお好みで温泉卵、刻み葱をトッピングして出来上がり。

