

プルコギいなり



材料:プルコギ (牛又豚)	約400g
味付けおあげ	1袋
うずらの卵	1パック
きゅうり・ミニトマト	飾り用
ごま油	適量
ご飯	適量



フライパンにごま油を適量入れあたためる。
プルコギ味のお肉を入れて、炒める。

うずらの卵を半分に切る。
きゅうりは、半月切りにする。

味付けおあげにご飯を入れる。
口を開けたまま、その上に、炒めたプルコギ
を乗せる。
仕上げに、うずらの卵ときゅうりで飾り付け
て、できあがり。



お好みで
七味でピリっと!!
マヨネーズでまろやかに!!

