



お手軽ちくわのかば焼き丼



※写真はイメージです

使った商品はこちら



クイーンズ伊勢丹オリジナル
うちの惣菜 焼きちくわ

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の白たまご



お手軽ちくわのかば焼き丼

[材料(1人分)]

	うちの惣菜 焼きちくわ(縦半分に切り、さらに横半分にきる)	1本
A	醤油	大さじ1
	みりん	大さじ1
	酒	大さじ1
	砂糖	大さじ1/3
	ご飯	1膳
	群馬の白たまご	2個
	かいわれ大根	適量

[作り方] 調理時間:約10分(※ご飯を炊く時間は除く)

- 卵に、砂糖と塩(分量外:ひとつまみ)を入れまぜる。
ごま油(分量外:適量)をひき熱したフライパンに卵を入れ、強火でさっと炒めて取り出す。
- 1のフライパンをかるく拭い、ちくわを焼く。焼き目がついたらAを入れ、弱火でAをからめながら煮詰める。
- ご飯を盛った丼に1と2をのせ、かいわれ大根をのせる。
※お好みで山椒をふりかけてもおいしくお召し上りいただけます。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
うちの惣菜 焼きちくわ

すけそう鰯のすり身を
主原料に、グチ・鰯を加え、
焼き上げました。

QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の白たまご



群馬県 秦名山麓、
標高750mに位置する農場
で採卵されたたまごです。