



# かつおとキムチのユッケ丼



※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  
化学調味料無添加  
白菜沈菜(キムチ)



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
純正胡麻油

# かつおとキムチのユッケ丼

## [材料(2人分)]

かつお刺身用(細切り)	100g
トマト(種をとり粗みじん切り)	1/2個
白菜キムチ(1cm角に切る)	60g
ご飯	2杯分
卵黄	2個分
にんにく(みじん切り)	小さじ1
しょうが(みじん切り)	小さじ1
いりごま(白)	大さじ2
A 純正胡麻油	大さじ1
コチュジャン	大さじ1
醤油	大さじ1/2
砂糖	小さじ1

## [作り方] 調理時間:約20分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. ボウルにAを入れてまぜ、かつおを加えて揉みこみ、  
トマトとキムチを加えてあえる。
2. 器にご飯を盛り1をのせ、真ん中に卵黄を落とす。



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
化学調味料無添加白菜沈菜(キムチ)

化学調味料を一切使用せず、  
上品であっさり味に  
仕上げました。



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
純正胡麻油

白胡麻種子を軽く焙煎し、  
昔ながらの压榨法で搾油した  
香味抜群の純正胡麻油です。