

「ぼたん焼肉丼」メニュー



◇材料

ぼたん肉	55g
白ねぎ(笹切り)	10 切
合わせタレ	大さじ 2
卵の黄身	1 ヶ
きざみネギ	適量

※合わせタレの作り方

・濃口醤油	50 cc
・にんにく醤油	50 cc
〔濃口醤油にむきにんにくを 約1ヶ月漬け込んだもの〕	
・砂糖	50 g
・コチジャン	2~3 g
・ヤンニョンジャン	2~3 g
・おろし生姜	2~3 g

◇作り方

1. ぼたん肉に塩、胡椒にて味付け
2. フライパンに胡麻油をひき炒める
3. 焼き上がりに合わせタレを大さじ 2 入れる
4. ご飯にのせ、卵の黄身ときざみネギをのせ供す
5. お好みで一味を少々ふりかける