SHIMOMUR オーナーシェフ 下村邦和の カンタン丼! レシピ(1)

## 下村邦和シェフの アイデア丼

とろっとろなんです!

「とろとろ玉子のキムチ丼(2~3人前)」



## 【材料】

キムチ…200g / 万能ねぎ…適量 マヨネーズ…適量 / 玉子…2個

丼御飯…1杯

水…360 cc / 薄口醤油…90 cc みりん…90 cc / 砂糖…大さじ2杯 水…大さじ1杯 / 片栗粉…大さじ1杯

## 【作り方】

- ①: 片栗粉と水を合わせておく。
- ②: 調味料を合わせて鍋に入れて、キムチを加えて火にかける。
- ③:②に①を少しずつ加えてトロミをつける。
- ④:③に溶いた玉子 2 個分を少しずつ入れて火を止めて丼御飯 にかける。
- ⑤:④にマヨネーズを適量掛けて小口切りの万能ねぎを散らす。
- ⑥: 喰らう。

容き卵を入れたら 混ぜないこと! 混ぜるとタレが 濁ります!

