SHIMOMURA
オーナーシェフ
下村邦和の
カンタン丼！
レシピ⑦

横浜の食材を使った 地元横浜丼

横浜と言えば、浜ポーク！

「浜ポークのクリーム丼（2人前）」

鶏肉で作ってもOKです！
野菜は地元のカブや
小松菜等を使っても
おいしく仕上がります！

【材料】
豚バラスライス…200g
玉ねぎ…100g / 椎茸…20g
ブロッコリー…20g / 赤パプリカ…15g
粉パセリ…適量 / 御飯…適量
水…180cc / 薄口醤油…30cc / みりん…30cc
生クリーム…60cc / 出汁の素…少々
片栗粉…大さじ1杯 / 水…大さじ1杯

【作り方】
①：豚肉を一口大に切りサッとボイルしておく。
②：ブロッコリーと赤パプリカは一口大に切り
　塩胡椒（分量外）で炒めておく。
③：水と片栗粉を合わせておく。
④：玉ねぎを一口大、椎茸を千切りにしておく。
⑤：調味料に本だしを加えて鍋に入れ、1と4を入れて煮る。
⑥：⑤に③を少しずつ加えてトロミをつけておく。
⑦：丼御飯に6を盛、2をバランスよく散らして、粉パセリをふり、
　生クリーム（分量外）を適量かける。
⑧：喰らう。