SHIMOMURA
オーナーシェフ
下村邦和の
カンタン丼！
レシピ⑩

給料日前日に嬉しい。安い材料でも満足できる節約丼

本物に負けない美味しさ！

「天丼もどき丼」

冷蔵庫に
余っていたら、
シラスや昆布の佃煮
なんか入れても
おいしいですよ！

【材料】
揚げ玉…適量 / 三つ葉…適量
長ネギ…1 本 / いりごま…適量
七味唐辛子…適量 / 粉山椒…適量
卵黄…1 個 / 丼御飯…1 杯分
醤油…180 cc / みりん…180 cc
砂糖…70 g

【作り方】
①：タレの材料を合わせてトロミがつく程度まで弱火で煮詰める。
②：丼御飯に揚げ玉、小口切りのネギ、刻んだ三つ葉、七味唐辛子、粉山椒、煎り胡麻を各適量散らして中央に卵黄を落として、①のタレを適量かける。
③：喰らう。