SHIMOMURA
オーナーシェフ
下村邦和の
カンタン丼！
レシピ⑧

下村邦和
“親不孝丼ならぬ”
「親孝行丼」

やっぱ親孝行でしょ！

「下村家秘伝！お袋のから揚げ丼」

【材料】
鶏もも肉…100ｇ / レタス…適量
玉ねぎ…適量 / 万能ねぎ…適量
いりごま…適量 / 丼御飯…1 杯分
おろしにんにく　おろし生姜…各適量
卵黄…2 個
日本酒…大さじ 1 杯 / 醤油…大さじ 2 杯
片栗粉…大さじ 2 杯 / 胡麻油…適量

【作り方】
①：鶏もも肉を一口大に切り、日本酒、醤油、卸にんにく、卸生姜で下味を付けておく。
②：①に片栗粉を加えてよく混ぜる。
③：卵黄２個に水（分量外）を大匙１杯加えてよく混ぜておく。
④：②を③にくぐらせて 180 度の油（分量外）で揚げる。
⑤：玉ねぎをスライスして水んさらした後、胡麻油で和えておく。
⑥：熱々の御飯にレタスを敷き、4をのせて中央に５を盛、小口切りの万能ねぎといりごまを散らす。
⑦：喰らう。