



舞茸そぼろの2色丼



材 料 (1人分)

舞茸	100g
生姜	10g
ごま油	適量
ご飯	適量
卵	1個

【A】

料理酒	大さじ1
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1

【B】

みりん	小さじ2
塩	適量



作 り 方 (調理時間 約20分)

- ① 舞茸をみじん切りにし、生姜はすりおろす。
- ② ボウルに卵を溶き、【B】と混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにごま油を引き、①を炒める。舞茸がしんなりしたら【A】を加えひと煮立ちさせ、水分が飛んだら火を止めて取り出す。
- ④ 舞茸を炒めたフライパンにごま油を足し、②を入れ炒り卵を作る。
- ⑤ どんぶりにご飯を盛り、舞茸そぼろと炒り卵をそれぞれ盛り付けたら完成。(お好みで青ねぎや紅生姜を添えるのもおすすめ!)