



カツ丼

今年も残すところ2週間になりました。今年も色々な料理を作りましたね。今回は皆さんのリクエストメニュー「カツ丼」を作りました。温かくてボリューム満点のカツ丼で元気に年を越しましょう。

ワンポイントアドバイス

今回は一口カツを使いましたが、メンチカツやコロッケでも代用できます。「カツってちょっと高くて・・・」なんて時は活用してくださいね。

材料 1人分

- | | | | |
|---------------|-------|-------------|-----------|
| ・ カツ（今回は一口カツ） | 1 枚 | ・めんつゆ（2倍希釈） | 1 0 0 m l |
| ・ 玉ねぎ | 1/4 個 | ・ 水 | 1 0 0 m l |
| ・ しいたけ | 1 個 | ・ 玉子 | 1 個 |



来年もお手軽料理
をよろしくお願
い
します。



作り方

- ①玉ねぎ・しいたけは薄切りにします
- ②鍋にめんつゆ・水と①を入れて煮ます
- ③お椀に玉子を割って溶きほぐします
- ④玉ねぎに火が通ったら、カツを入れます
- ⑤溶いた玉子を流し込んで火が通ったら出来上がり

