

きよしイチオシ



## 明太と椎茸のとろとろ丼

### ◎材料 2人分

- ・ ご飯…2人分
- ・ つぶちゃん(明太子)  
…大さじ2
- ・ 生シイタケ…4枚
- ・ 青味野菜、のり…適宜
- ・ 山芋…5センチ
- ・ 卵…2個

### 【丼のつゆ】

- ・ 出し汁…1と1/2カップ
- ・ 薄口…大さじ1
- ・ みりん…大さじ1
- ・ 砂糖…大さじ1
- ・ 塩…少々

### ◎作り方

- (1)小鍋に丼のつゆを合わせて沸かす。
- (2)椎茸を刻んで加える。火が通ったら山芋のすりおろしを加えて、卵を溶き加える。手早くつぶちゃん（明太子）を半量加えませる
- (3)とろとろに仕上がったら、小丼にアツアツの御飯をよそい、上にとろとろの明太をかけ、青味や海苔を散らす。

