



## しいたけと鶏肉の照り焼き丼

### 【材料(4人分)】

鶏もも肉……………200g	万能ねぎ……………少々	a	酒……………大さじ2
塩・こしょう……………少々	ご飯……………茶碗4杯分		みりん……………大さじ2
小麦粉……………適量	サラダ油……………大さじ1		砂糖……………大さじ2
しいたけ……………10枚			醤油……………大さじ2
温泉卵……………4個			おろし生姜……………小さじ1

### 作り方

- ① 鶏肉はひと口大に切って包丁で叩き、塩・こしょうをして小麦粉をつける。
- ② しいたけは石づきの先を切り落とし、半分に切る。
- ③ 万能ねぎは小口切りにする。
- ④ フライパンにサラダ油をしいて①・②を中火で両面焼く。  
きつね色になったら調味料 a を入れてからめる。
- ⑤ 丼にご飯・④・温泉卵を盛り、③を添える。