

鰻と葱の卵とじ丼



▼材料（2人分）

- 鰻 …4匹
- 卵 …2個
- 葱 …4本
- ご飯 …茶碗2杯分
- 粉山椒 …少々
- 小麦粉 …適量
- サラダ油 …大2
- A：
 - ・だし汁 …100cc
 - ・濃口醤油、薄口醤油 …各大1と1/2
 - ・酒、みりん、砂糖 …各大1

▼作り方

- ① 鰻は三枚におろし小麦粉を薄くまぶし、サラダ油を熱したフライパンに入れ中火で両面を焼く。
- ② Aを加えて少しとろみがついてきたら、溶き卵を回しかけて葱の小口切りをちらして蓋をして1分蒸らしご飯の上へのせ、粉山椒をふる。