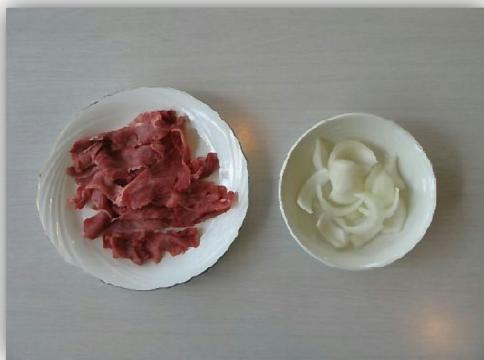




牛肉の旨味とたれがたっぷりしみ込んだ玉ねぎを、
炊き立てご飯にジュワッとのおせて…。
みんな大好きなはずです。
ぜひ、出来立ての味をご賞味下さい。



牛丼

～材料～

牛バラ肉スライス 100g 玉ねぎ 50g

酒 大さじ1 みりん 大さじ1

麵つゆ(濃厚タイプ) 大さじ1

水 大さじ1 砂糖 小さじ1/2

七味か一味 お好みで

A



作り方

- 1, 玉ねぎは1cm幅のスライスにします。
- 2, 容器に食材を入れ、上蓋(穴2)をセットし、500Wの電子レンジで4分30秒加熱します。
*牛バラ肉は、必ず一番下にしてAに浸してください。
- 3, ご飯を盛り、その上におせて出来上がり。
*炊き立ての温かいご飯をご用意下さい。