

ここがポイント！



元気のかたまり、カツオとキムチは相性抜群！ゴマ油ともみのりの香りが食欲をそそります。卵黄でボリュームアップ！バテ知らずのスタミナどんぶりです。

材料 2人前

カツオ刺身用	2人前
ごはん、または、酢	茶碗2杯分
*ネギ(みじん切り)	1/2本
*ショウガ(みじん)	1/2片
*正油	大さじ2
*みりん	小さじ1
*ゴマ油	小さじ1
キムチ	適量
卵黄	2個
もみのり	適量

作り方

1. カツオは一口大に薄めに切っておく。
2. ボールに①と*を入れ混ぜ合わせ5分程おく。
3. 器にごはん、又は酢飯を盛り②をのせる。
4. きざんだキムチと卵黄を添えて、仕上げにもみのりを散らす。

私の工夫