



| | |
|---|-------|
| 丼の名前 | ひまわり丼 |
| <p>材料(2人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵 2個 ・ミックスベジタブル 適量 ・塩コショウ 適量 ・醤油 適量 ・ごま油 大1 ・マヨネーズ 少々 | |
| <p>レシピ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まずフライパンをよく熱してゴマ油をひく。 ・ミックスベジタブルを炒め、はじによせる。 ・塩コショウをまぜた卵を入れてフライパンの上で少しスクランブルエッグ状に。 ・醤油をまわしいれてからすぐ火を止めて、余熱で後は半熟に。 ・あたたかいご飯にすべらせてのせ、その上にミックスベジタブルをのせる。 ・マヨネーズをかけて完成。 <p>お好みで、ひき肉を入れたり、トッピングもケチャップなどでもおいしいです。</p> | |
| <p>PR・ポイント・日光らしさ</p> <p>日光 = 日の光 日の光の象徴“ひまわり”をイメージしました。 なんととっても簡単！すぐできておいしいです。</p> | |