



だしの香りがフワッと香り、卵がとろっとろのジューシーなカツ丼です。おすすめは、WAPANKO 米の衣というパン粉で揚げたカツを使うこと。この食感、一度食べたら病みつきます。

ふわとろ カツ丼

材料：1～2人前

カツ	1枚
玉ねぎ	1/4個
卵	2個

— A —

だし汁	50ml
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1

作り方

1. カツは温めて、一口サイズに切っておく。玉ねぎは薄切りにし、卵はボウルに割ってといておく。
2. フライパンに A と玉ねぎを入れたら火をつけ、沸騰したら弱火にして3分煮る。
3. カツを入れて卵を流し入れたら、フタをし、フライパンを時々ゆすりながら好きな半熟具合に仕上げる。
4. ご飯にのせて完成！