

衣笠どんぶり

合計加熱調理時間 約9分

[1人分：711kcal／食塩相当量：2.5g]

甘く炊いた京揚げと九条ネギをとろとろ卵でとじた京都の名物丼。だしの風味が味の決め手に。



材料（4人分）

京揚げ(1枚80g)（短冊切り）	2枚
<材料a>	
九条ネギ（斜め切り）	200g
だし汁	300cc
みりん	大さじ4
酒	大さじ2
白しょうゆ	大さじ2
塩	ひとつまみ
卵（割りほぐす）	6個
温かいご飯	800g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

4人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	3分	100℃	-
2	コンビ	100%	4分	160℃	-
3	コンビ	100%	2分	160℃	-

下ごしらえ

・温かいごはんの作り方について[→詳しくはこちら](#)

作り方

- 40mmの穴あきホテルパン1枚に京揚げを並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 40mmのホテルパン1枚に1、<材料a>入れて、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、卵の半量を流し入れ、【設定3】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、のこりの卵を流し入れ、余熱で半熟にする。
- 器に温かいごはんを盛り、4のをせる。



調理ポイント

- ◆卵を2回に分けて流し入れることでブルブルの半熟に仕上がる。
- ◆作り方3で卵を流し入れる時にネギをしずめると焦げない。
- ◆仕上がりの卵の状態は設定3で加減すること。