



※写真はイメージです。

定番のどんぶり“牛丼”がトマトで大変身

トマト牛丼

定番のどんぶり“牛丼”がトマトで大変身

トマト牛丼

材 料 (2人分)

牛薄切り肉	約150g
玉ねぎ	100g
ブナしめじ	50g
トマト	1玉
サラダ油	大さじ1/2
キッコーマン いつでも新鮮しぼりたて 生しょうゆ(しょうゆ)	大さじ2
A マンジョウ 米糴こだわり仕込み 本みりん(本みりん)	大さじ2
砂糖	大さじ1
水	60ml
ご飯	丼2杯分
青ねぎ	適量
白ごま	適量

作り方

1. 牛薄切り肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎ・トマトはくし切りに、ブナしめじは石づきを取り小房に分ける。
2. フライパンにサラダ油を熱し1の玉ねぎとブナしめじを炒め、しんなりしたら1の牛薄切り肉を加えて炒めあわせる。
3. 2にAを加えて煮、さらに1のトマトを加えて2～3分程煮る。
4. 丼にご飯を盛り3をのせ、小口切りにした青ねぎ、白ごまをちらす。