

『紀州広川丼』

【紀州広川丼レシピ（1人前）】

（材料）

- A. 玉葱スライス 30g
釜あげしらす 50g
卵 2コ
ミツ葉五分切 10g

（丼だし）

- （かつお出汁 400cc
みりん 100cc
濃口醤油 100cc
砂糖 30g
煮だし物 120cc



- B. 地魚（太刀魚など季節の魚切身）40g 2切
南光梅の種を取った物
青じその葉
薄力小麦粉
白ごはん 200g

（手順）

Aの材料でしらすの玉子とじを作り、丼ごはんの上に流し込む。

Bの材料を天ぷらとし、しらす玉じめ丼の上に盛込み、丼だしをかけ、きざみのりを天盛とする。