

のと115たっぷり親子丼

材 料 4人分

<u>のと115</u>	4個
<u>(奥能登原木しいたけ活性化協議会)</u>	
鶏胸肉	1/2枚(200g)
三つ葉	1/3束
水	200cc
卵	5個
<u>鳥居醤油</u>	大さじ2
みりん	大さじ2
ご飯	4人分適量



※下線は、能登の一品の認定商品です。

作り方

- 1・のと115を、軸はみじん切りに、笠はうす切りにする。
鶏胸肉は小さめのそぎ切りにする。三つ葉は3～4cm長さに切る。
卵はよく溶いておく。
- 2・鍋に、水とのと115の軸を入れて煮立て、鶏胸肉と笠を加える。
肉の色が変わったらしょうゆとみりんを入れ、しいたけに火が通ったら、
卵を2回に分けて回し入れる。
- 3・丼ぶりにご飯を盛り、2をかけて三つ葉を乗せればできあがり。

(しもおきひろこキッチンスタジオ)