

# 牛丼



調理時間 約 15分

## 材料 4人分

牛こま切れ 300g  
玉ねぎ 1個

A

白ワイン 1カップ  
しょうゆ 1/4カップ  
みりん 1/4カップ  
砂糖 大さじ2~

ごはん 丼4杯分  
温泉卵(お好みで) 4個  
紅生姜 適宜  
一味唐辛子 お好みで

## 作り方

- 1.玉ねぎはくし型切りにします。
- 2.Aで1を煮て、しんなりしてきたら牛肉を入れて混ぜ、アクを取り、沸騰後蓋をして中火で5分加熱、消火。5分減圧。
- 3.丼にご飯を盛り、2をのせて、お好みで温泉卵、紅生姜、一味唐辛子をかけてます。