



麺のつけダレ

地元今治の味を追求したご当地麺つゆです。

家庭の作り方を忠実に再現し、だしがしっかり効いてほんのり甘くクセになるおいしさ。

味付けの失敗がないからいろんな料理にも大活躍します。

カツ丼

【材料】（2人分）

白ご飯	300g
とんカツ	2枚
卵	2個
玉ねぎ	中1個
麺のつけダレ	60cc
水	150cc
三つ葉	適量



【作り方】

- ① 玉ねぎは皮をむき、薄切りにする。とんカツは食べやすい大きさに切っておく。
- ② 鍋に麺のつけダレ、水、玉ねぎを入れ、火にかける。
- ③ 火が通ったら、卵を回し入れ、火からおろしておく。
- ④ 器に白ご飯を盛り、とんカツをのせ、③をかける。お好みで三つ葉をちらす。

【ポイント】

卵を入れる時、沸騰している場所に少しずつ回し入れていくと、均等に固まります。半熟状態がよければ、早めに火からおろしてください。