岩崎本舗
アレンジレシピ

手間いらずでカンタン！おいしい！まぶし丼♪

角煮まぶし２色ドーン！温泉卵のせ

材料（２枚分）

長崎角煮まぶし	１袋
長ネギ	1/4 本
温かいご飯	大盛１杯分（約 200g）
生たまご	１個
ゴマ油	大さじ１
ブラックペッパー	お好みの量

①お湯を沸かし、温泉卵を作る。
【温泉卵の作り方】
卵がつかる位の量の水を沸騰させ、沸騰したら火を止め、卵をお湯の中に入れる。蓋をせずに 12 ～ 13 分待ったら出来上がり。

②長ねぎをみじん切りにする。

③温かいご飯をどんぶりに盛り、温めた長崎角煮まぶしをご飯の上にドーナツ状にのせ、タレもすべてかける。

④ ③のドーナツ状の真ん中に温泉卵をのせる。

⑤ ②で刻んだ長ねぎを全体にかけ、その上からごま油をかける。

⑥温泉卵の上にブラックペッパーをお好みの量振りかければ出来上がり。