

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (料理)

東大分地区運営委員会

★料理名

ミルキー親子丼

★おすすめコメント

水の代わりに牛乳を使用、だしをとる必要無
コクがあってトロトロの親子丼完成

◆材料(3人分)

GC 産直若鶏モモ 150g

玉ねぎ 1個

GC 元気いっぱい産直たまご 2個

《だし材料》

GC びん牛乳ノンホモ 300mL

GC 奄美きびさとう 大さじ1

みりん 大さじ1

酒 大さじ1

醤油 小さじ4



◆作り方

①だしを鍋で沸騰させる

②小さく切った鶏肉と薄切り玉ねぎを入れて、汁気が少なくなるまで煮込む

③溶き卵を入れて1分加熱すれば出来上がり