

# 鶏そぼろ丼

## 材料 (4人分)

ごはん	どんぶり4杯分
卵	4個
砂糖	小さじ2
油	大さじ1
むき枝豆(冷凍)	100g
鶏ひき肉	240g
おろししょうが	3g
砂糖	大さじ1・小さじ2
酒	小さじ1
みりん	小さじ1・1/2
濃口しょうゆ	大さじ1

④

## 作り方

1. 卵と砂糖を溶き合わせ、熱して油をひいたフライパンで、炒り卵を作ってとりだしておく。
2. きれいにした①のフライパンに鶏ひき肉と調味料④を合わせて、炒めて鶏そぼろを作る。
3. むき枝豆は、熱湯でサッと茹でて水気を切っておく。
4. どんぶりにごはんをよそい、①～③を彩りよく盛りつける。

