

お手軽家庭レシピ

味**ビストロ**  **練馬**



練馬産大根使用 ローストビーフ丼

時間：10分 1人前



用意するもの

ローストビーフ(既製品)	100g	～タレ～	
ご飯	どんぶり1杯分	ゴマぽん酢	大さじ2杯
大根おろし	30g	おろししょうが	4g
かいわれ	少々	だしの素	1g
スプラウト	少々	長ネギ(みじん切り)	4g
		大葉(千切り)	1枚

つくりかた

- ①タレの材料をすべて混ぜ合わせてタレを作る。
- ②ご飯をどんぶりに盛り、ご飯の上にローストビーフを乗せる。
- ③丼の真ん中に大根おろし、カイワレ、スプラウトを盛りたれをかけて出来上がり。

CHECK POINT!

- ①温泉卵を乗せると、まろやかになります。
- ②大根おろしと一緒にリンゴをすりおろすと、美味しく召し上がれます。

※このレシピはご家庭で調理できるよう、一部工程において
実際にご提供したつくりかたと異なる場合があります。

NERIMA
Chef's Club



FacebookにてNerima若手Chef's Clubの活動情報を発信中！
出店情報やオリジナルレシピを順次公開予定！Facebookページにて「NCC」で検索！