

# あわ雪すきすき丼

白菜や春菊をすき焼き風に調理。とろろを雪に見立て、冬景色をイメージした。

(ご飯 50 g で 267kcal)

## 【材料】(1 人分)

ご飯	50～70 g
牛バラ肉	50 g
白菜 (白い部分)	1/4 枚
春菊	少々
長芋 (とろろ)	大さじ 1
ネギ	50 g
A { だし汁	大さじ 1
{ しょうゆ・みりん・砂糖	各小さじ 1



## 【作り方】

白菜、春菊はサッと茹で小口切りに、牛肉とネギはサッと炒めた後Aでひと煮立ちさせる。ご飯の上にとろろをのせ、その上に牛肉、白菜、春菊を散らす。