

# 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 50g で 267kcal)

## 【材料】(1人分)

ご飯	50~70g
牛バラ肉	50g
白菜(白い部分)	1/4枚
春菊	少々
長芋(とろろ)	大さじ1
ネギ	50g
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。