

西岡の

こだわりのかけ醤油を使って

えび玉 どんぶりの作り方!



STEP ①

えびをてんぷらに揚げます。



STEP ②

玉じゃくしにてんぷらの衣を少量入れ、その中に卵を落とします。



STEP ③

180度の油の中に入れ、油を2~3度かけ半熟になる位でさっと引き上げます。



STEP ④

卵とえびをあつあつごはんのにのせ、お好みでのり、ねぎ等の薬味を添えます。



STEP ⑤

あらかじめ温めておいた「こだわりのかけ醤油」を大さじ2杯弱かけます。



STEP ⑥

半熟たまごがごはんにまざるようにかきまぜてお召し上がり下さい。