

# ご飯を食べよう！「まま、んめ〜丼コンテスト」 最優秀賞

<b>氏名</b> 大瀧 美和さん	<b>住所</b> のぞみ町
<b>ネーミング</b> さくらますのバター正油丼	
<b>この料理の紹介</b> タレのバター正油をかけることで食欲が増し、ご飯も進み、何杯でもいけそうな丼物です。焼きたてアツアツのさくらますをほぐしてかけるとより一層おいしいです！	
<b>材料と分量(4人分)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・さくらます 4切</li><li>・キャベツ 2〜3枚</li><li>・バター 50g</li><li>・正油 50g</li><li>・きざみのり 適量</li></ul>	<b>作り方</b> <ol style="list-style-type: none"><li>①小鍋にバターを入れ火にかけて溶かし、正油を入れひと煮立ちさせ、バター正油タレを作る。</li><li>②キャベツは、洗って干切りにし水にさらす。</li><li>③さくらますを焼き、ほぐす。</li><li>④丼ぶりにごはんを盛り、②の干切りキャベツを水切りした物をのせ、③のさくらますを散らし、①のバター正油タレをかけ、きざみのりを散らして出来上がり。</li></ol>

## 完成写真

