



QUEEN'S ISETAN
スタッフオリジナルレシピ

生ハムユッケ丼



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
もも生ハム切落し



生ハムユッケ丼

[材料 (2人分)]

もも生ハム切落し	100g
きゅうり	1本
コチュジャン	大さじ1
ごま油	大さじ1
ご飯	2膳分
卵黄	2個分

[つくり方] 調理時間: 約 10 分 (※ご飯を炊く時間は除く)

1. 生ハム、きゅうりを細切りにする。
2. ボウルにコチュジャン、ごま油を入れてまぜ、生ハム、きゅうりを入れてさらによくまぜあわせる。
3. 丼にご飯を盛り、2のをのせ、この上に卵黄をのせる。

※いりごまを加えると、さらに風味が増しておいしくなります。
※コチュジャンの量は、お好みで調整してください。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
もも生ハム切落し

豚もも肉使用の切落しタイプの生ハム。
やさしい塩味でしっとり仕上げました。

発行: クイーンズ伊勢丹