

# QUEEN'S RECIPE from



# Instagram



旬の帆立を贅沢に使った  
生帆立のユッケ丼レシピ！

## 生帆立のユッケ丼

材料(2人分)

生帆立	400g	砂糖	大さじ1
醤油	大さじ2	にんにく(すりおろし)	小さじ1/2
みりん	大さじ1	白ごま	大さじ1
焼肉のたれ	大さじ1	ごはん	適量
コチュジャン	小さじ1	卵黄	2個
		大葉	6枚

作り方(調理時間:約15分)(漬け込み時間除く)

- 1 ボウルに醤油、みりん、焼肉のたれ、コチュジャン、砂糖、にんにくのすりおろし、白ごまを入れよく混ぜる。
- 2 バットに生帆立を並べ、①のタレをかけて揉み込み、1時間ほど冷蔵庫でねかせ味をしみ込ませる。
- 3 器にご飯を盛り、漬け込んだ生帆立を乗せる。
- 4 千切りにした大葉を中央に盛り付け、卵黄をその上に乗せる。



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
・焼肉のたれ  
・クイーンズ伊勢丹 平飼い鶏の赤たまご