

## Oyakodon

Serves 2

- 400 g cooked rice
- 1 onion
- 200 g chicken thigh
- 2 (medium) eggs
- 1 T canola oil

### A

- 2 T sake
- 2 T mirin
- 1 tsp granulated dashi
- 1 T sugar
- 2 T shoyu (soy sauce)

### Topping

- Daikon sprouts (To taste)

### Preparation

- (1) Trim the base of the **daikon sprouts**.
- (2) Cut the **onion** in half and slice it thinly.
- (3) Cut the **chicken** into bite-sized pieces.
- (4) Beat the **eggs** in a bowl.

### Procedure

- (1) Heat **canola oil** in a frying pan over **medium heat**, then add the **chicken** and sauté.
- (2) Once the color of the **chicken** changes, add the sliced **onion** and sauté until the onion becomes tender.

Add the **(A)** ingredients.

- (3) Simmer over **medium heat** until the chicken is cooked and the liquid is reduced by half. Pour  $\frac{2}{3}$  of the beaten **eggs** into the pan.
- (4) When the eggs are halfway cooked, add the remaining beaten eggs, heat for about 10 seconds over **medium heat**, and then remove from heat.
- (5) Serve the **rice** in a bowl, top it with the mixture from step 4, and add **daikon sprouts** on top.

*By adding eggs in two parts, you'll achieve a creamy texture. The texture of the onion varies depending on how it's cut. Try cutting it into thin strips for a crisp texture.*

<https://www.kurashiru.com/recipes/e3fd1786-3931-4324-81a6-1f1f5b02ed55>



## 親子丼

材料(2人前)

ごはん	400g
玉ねぎ	1個
鶏もも肉	200g
卵	(Mサイズ)2個
サラダ油	大さじ1

### A

料理酒	大さじ2
みりん	大さじ2
顆粒和風だし	小さじ1
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ2

### トッピング

かいわれ大根 適量



- (1) かいわれ大根の根元は切り落としておきます。
- (2) 玉ねぎは半分に切り、薄切りにします。
- (3) 鶏もも肉は一口大に切ります。
- (4) ボウルに卵を入れて溶きます。
- (5) フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、2を入れて炒めます。
- (6) 鶏もも肉の色が変わったら、1を入れて玉ねぎがしんなりするまで中火のまま炒め、(A)を加えます。
- (7) 中火で煮こみ、鶏もも肉に火が通り、汁気が半量程になったら3の2/3量を流し入れます。
- (8) 卵が半熟状になったら、残りの3を入れ、中火で10秒程加熱し、火から下ろします。
- (9) 器にご飯を盛り付け、7、かいわれ大根をのせて完成です。

卵を2回に分けて入れることでとろとろに仕上がります。玉ねぎの食感は切り方によって変わります。くし切りにすることで、しゃきしゃきとした食感が増しますので、お好みでお試ください。

<https://www.kurashiru.com/recipes/e3fd1786-3931-4324-81a6-1f1f5b02ed55>