

おすすめ生肉メニュー「馬肉の生ネギトロ丼」

【菅乃屋ネギトロ丼】

■材料

ネギトロ	120g (1/2パック)
塩麴	1枚 (1/2カット)
ご飯	200g
とびっこ	10g
オクラトロロ	10g
山芋ざく切り	30g
白ネギ	5g
卵黄	1個
オニオンフライ	5g
わさびタレ	
・わさび	・水
・濃口醤油	

■作り方

肉に塩麴10gを混ぜる。山芋を少し荒目にざく切りする。ご飯の上にオクラトロロをのせる。その上に肉の和えたものを団子状にしてのせる。盛り付けた肉のてっぺんに穴をあけ、山芋刻みをのせ、その上に卵黄をのせる。天盛に笹ネギとオニオンフライをちらす。

