

日式蓋飯

洋蔥



做法

1. 洋蔥去外皮，洗淨切絲。香菇泡軟切絲，雞胸肉切丁。
2. 起油鍋，爆洋蔥及香菇，炒至洋蔥熟軟時加雞丁同炒數下，淋下醬油及少許水，調味。
3. 加蛋，用小火燜至蛋半熟，將所有材料蓋在白飯上即成。

材料

洋蔥	1/2 粒
香菇	2 朵
雞胸肉	100 公克
蛋	1 個
油	2 湯匙
飯	1 1/2 碗

調味料

鹽	少許
味精	少許
醬油	2/3 湯匙
胡椒粉	少許
柴魚屑	1/2 茶匙
糖	1/2 茶匙

