

アイデア料理コンテスト入選作品

料理名	みそピーかつ丼		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	誰でも簡単に短時間でできるどんぶり料理です。 カツはお好みで、とんかつやチキンカツ、メンチカツなど、なんでもOK。 みそだれは、多めに作って作り置き出来ます。 からあげやキュウリにも合います。 市販の落花生みそにお好みでしょうゆを加えてみそだれを作ることも出来ます。		
材料費	700 円	調理時間	20 分 <small>(ごはんを炊く、カツを揚げる時間は含んでいません)</small>
材 料	分量	作 り 方	
(4人分) 煎り落花生 <small>(砕いたもの)</small> みそ しょうゆ はちみつ キャベツ 白飯 カツ <small>(お好みで)</small>	適量 <small>(大さじ8くらい)</small> 大さじ3~4 大さじ3~4 大さじ8 4枚 どんぶり4杯 4枚	<ol style="list-style-type: none"> 煎り落花生は適当に砕く。 キャベツは千切りする。 ボウルに、みそ、しょうゆ、はちみつを入れて混ぜ合わせ、そこに砕いた落花生を入れる。 どんぶりに白飯、キャベツ、一口大に切ったカツを盛りつけ、3のみそだれをかける。 	