

Level
レベルBeginner
初級Duration
時間30 minutes
30分

Oyako-don (Chicken and egg rice bowl) 親子丼

Ingredients 食材 (serves 1 1人分)



- 50g Chicken thigh
- 1/4 Onion
- 1 Egg
- 1-2 *Mitsuba*
(or Green onions, parsley)
- 150~200g Steamed rice*
*Cook rice beforehand.

- 鶏もも肉 50g
- 玉ねぎ 1/4個
- 卵 1個
- 三つ葉 1~2本
(または 青ネギ、パセリ 少々)
- ご飯* 150~200g
*ご飯は前もって炊いておく。



【Seasonings】

- Water
- Sugar
- Soy sauce
- Mirin* (Sweet sake)**
- Granulated Japanese *dashi* (broth)**
**If you can't get them, don't worry.

【調味料】

- 水
- 砂糖
- 濃口醤油
- みりん
- 顆粒出汁

Kitchen utensils 台所用品



- Cutting board, kitchen knife, pan, stove, cooking chopsticks, ladle, small bowl, vat or plate, measuring cup, tablespoon, teaspoon

- まな板、包丁、鍋、コンロ、料理箸、お玉、小さいボウル、バットまたは皿、計量カップ、大さじ、小さじ



【Tableware】

- Large bowl, chopsticks

【食器】

- 丼鉢、箸