

滝ヶ原駐屯地 丼ぶりグルメ

「ローストビーフ丼」

～こんな丼ぶりが欲しかった～

PRポイント

静岡県滝ヶ原駐屯地のローストビーフ丼は「簡単！豪華！美味！」の3拍子揃った一押し【丼ぶり】です。

カップ麺より早いスピード調理♪ボリューム満点のお肉！トッピングの卵とソースで旨さアップ♪ まろやかクリーミー！ヨーグルトソースの魅力的な味をお楽しみ下さい。

栄養ポイント

ローストビーフには、エネルギー源となるたんぱく質やビタミンC・カリウムをたっぷり含んでいます。野菜との相性もバッチリでおいしく食物繊維も摂取でき一石二鳥！！

材料 1人分

| | | | |
|----------|------|------------|----|
| 御飯 | 適量 | 炒り胡麻 | 1g |
| ローストビーフ | 70g | ローストビーフソース | |
| 温泉卵 | 55g | (ヨーグルト味) | 適量 |
| レタス・カイワし | 各30g | | |

(ローストビーフ丼)レシピ



作り方

- 1 ご飯の上にローストビーフ・レタス・カイワしをバランスよく乗せる。
- 2 中心に卵を落としてヨーグルトソースをかければ出来上がり

旨味たっぷりのお肉を積んだローストビーフ丼を頬張る瞬間はまさに至福です♡
失敗知らずのレシピで作る、簡単ローストビーフ丼を是非お試しあれ