

03.28 大廚師 - 雞肉丼

材料: (2 人份)

1. 雞腿 2 隻去骨 (建議選有大腿骨的種類)
2. 洋蔥半顆 切細絲瓣
3. 蒜頭 3 顆 磨成蒜泥
4. 白飯 大碗 8 分滿 2 碗
5. 青蔥 2 根 切 4 公分為一段，後再切成蔥絲
6. 白芝麻 少許
7. 香油
8. 萬用醬汁 150g

做法:

1. 將雞腿肉煎至面焦黃後，拾起備用
2. 將洋蔥放入剛才煎雞腿肉的平底鍋內，炒至半透明狀，使洋蔥吸收到雞肉的香味
3. 倒入 150g 的調味醬汁續煮並將雞腿肉放入一起煮，收乾醬汁水分成濃稠狀，熄火滴入少許香油
4. 將 8 分滿白飯淋上調味醬汁，依序鋪上 洋蔥絲、雞肉、蔥絲、蒜泥
5. 將呈現濃稠狀的醬汁從上淋下，灑上白芝麻