

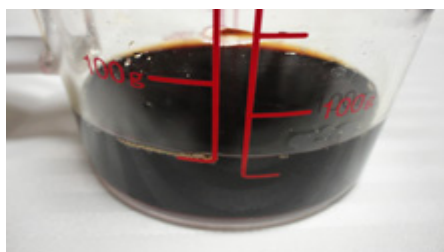
トマトがジューシーでおいしい♪飛騨名物トマト丼(1人前約890kcal)



<材料(1人前)>

- ごはん……1.5杯分
- トマト……1個
- 豚肉……120g
- パセリ……お好みで
- [丼のたれ](#)……大さじ25cc

<使用した商品>



【1】まず、[丼のたれ](#)を水で2倍に薄め50cc(1人前分)にします。



【2】トマトのヘタを取り除き、できるだけうすくスライスします。



【3】豚肉に【1】のたれを全て入れ、火が通るまで炒めます。
【2】のトマトと、炒めた豚肉をごはんにのせて完成です。