

日式牛丼飯

用料：（4 人份）

6-8 杯熟米飯

½ 磅（225 克）肥牛片（5 公分）長

1 個中等大小的黃洋蔥或白洋蔥

3tsp 色拉油

1 杯水或高湯

1/3 杯醬油

2tbsp 生薑汁或薑末

做法：

1. 黃洋蔥或白洋蔥切絲
2. 將水，醬油，酒，生薑汁拌勻，成調料汁
3. 油加熱，翻炒洋蔥至軟，將肥牛逐條下鍋，加入調料汁，稍燜片刻
4. 米飯拌上牛肉洋蔥和湯汁，綠茶伴食