

大廚師:**Sewellyn**

親子蓋飯

材料:

雞里肌肉 1 條	洋蔥 1/4 個	蛋 1 個
蔥段少許	白飯 1 碗	

煮汁:

柴魚味精 1 小匙	醬油 1 大匙	味霖 1 大匙
糖 1 小匙	水 1 碗	

作法:

1. 洋蔥對半改刀切橫絲，雞肉切片，蛋打散備用
2. 洋蔥絲與煮汁同煮至洋蔥熟軟入味
3. 雞肉片放入煮汁煮熟撈去浮沫，將蛋汁淋入湯汁約 5 秒熄火
4. 將白飯盛起，把雞肉跟蛋汁放在白飯上，撒上蔥段即可