

רכיבים:

1 בצל, חתוך לקוביות

1 שומר, חתוך לקוביות

4 שיני שום, פרוסות

2 כפות ג'ינג'ר, קצוץ

קורט צילי אדום

מעט שמן

2 גליונות אצת קונבו

1 כוס מירין

1 כוס חומץ אורז

1 כוס ציר מרק ירקות

1 כוס רוטב סויה

1 כוס אורז

$\frac{3}{4}$ כוס מיסו

$\frac{1}{4}$ כוס יוזו

אופן ההכנה:

1. מטגנים בסיר הבישול את הבצל. לאחר שנהייה שקוף, מוסיפים למחבת את חתיכות השומר, פרוסות השום, הג'ינג'ר הקצוץ והאורז ומערבבים היטב.

2. מוסיפים את דפי הקונבו, מערבבים ומנמיכים את הלהבה. מבשלים במשך 5 דקות.

3. מוסיפים את חומץ האורז, ציר המרק, רוטב הסויה, המיסו והיוזו, מערבבים היטב.

4. מבשלים עד שהנוזלים בסיר הבישול מצטמצמים.