



炊飯機能

温度調節機能

切り口華やか♡ ミルフィーユオムライス

材料

- ・鶏ひき肉 ……150g
- ・玉ねぎ ……1/2個
- ・ケチャップ ……大さじ6
- ・コンソメ ……小さじ2
- ・バター ……15g
- ・米 ……2合
- ・塩・黒コショウ ……適量
- ・卵 ……4～5個



① 米を研ぎ、炊飯鍋に入れ、コンソメ・ケチャップ・水を加えよく混ぜる。その上に鶏ひき肉・玉ねぎのみじん切りを入れ、バターをのせ、炊飯スイッチを入れる。炊き上がったら塩・黒コショウを入れ混ぜる。

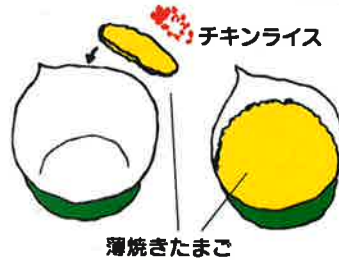
ケチャップ



② ボウルに卵を割入れ、よく溶きほぐします。コンロにフライパンをのせ160度に設定し、油(分量外)を入れ、薄焼きたまごを焼く。(10枚ぐらい)



③ ボウルの底に薄焼きたまごを敷き、①の子キンライスたまごからはみ出さない様に入れる。それを繰り返し、最後にたまごになるように重ねる。



④ 全部敷き詰めたら、ラップをして軽く全体を押さをつける。お皿にひっくり返して、ゆっくりボウルを外す。あとはお好きなデコレーションを♪

