

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
(4人分)

- 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。炊き上がった塩・黒コショウを入れ混ぜる。



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の子キンライスを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えつける。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♪

