＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：2人分

- 鮭: 2切れ（塩・こしょうで下味をつける）
- 鶏もも肉: 200g（塩・こしょうで下味をつける）
- ごはん: 2合（炊きたて）
- かつお節: 適量
- わかめ: 適量（戻して水気を絞る）
- シイタケ: 4個（薄切り）
- ささがききゅうり: 1本
- 卵: 2個

作り方

1. 鮭と鶏もも肉をそれぞれ焼き、粗めにほぐします。
2. 卵を溶きほぐし、フライパンに流し入れて薄く焼き、細切りにします。
3. ごはんをボウルに盛り、上から鮭、鶏もも肉、かつお節、わかめ、シイタケ、ささがききゅうり、焼き卵をトッピングします。
4. 別のボウルでしょうゆ、みりん、ごま油を混ぜ合わせ、かけて完成です。
5. 万能ねぎを散らして食べる前によく混ぜましょう。

- しょうゆ: 大さじ2
- みりん: 大さじ1
- ごま油: 小さじ1
- 万能ねぎ: 適量（飾り用）