

ナシゴレン



調理時間
5分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

1. あらかじめ A の調味料を合わせておく
2. 鍋に油をひき、全ての材料・1 の合わせ調味料を入れる
3. かき混ぜウイングを取付け、「炒めモード」5分でスタート

～お好みで目玉焼きをのせて～



半熟目玉焼きの作り方

1. 油をひいた鍋に卵を割り入れる
2. かき混ぜウイングは取り付けずに、「炒めモード」5分でスタート

《材料》 3～4 人分

・ ご飯	2 合	
・ エビ (粗みじん切り)	6 尾	
・ 玉ねぎ (みじん切り)	中 ½ 個	
・ パプリカ (粗みじん切り)	½ 個	
・ にんにく (みじん切り)	1 片	
A	・ スイートチリソース	大さじ 4
	・ ナンプラー	大さじ 2
	・ オイスターソース	大さじ 2
	・ しょうゆ	小さじ 2
	・ 酒	小さじ 2
	・ 豆板醤	小さじ 2
・ サラダ油	大さじ 1	
・ 塩 ・ こしょう	少々	