

## オムライス



## 材料

(2~3人分)

バター	大きじ1
卵	2コ(1人分)
砂糖	適量
塩	適量
米	1合
ベーコン	2枚
ミックスベジタブル	1/2カップ
玉ねぎ	1/4コ
(A)	
トマトケチャップ	大きじ3
コンソメ	小さじ2
塩・コショウ	少々

## 作り方

- 1 ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎはみじん切りにします。ミックスベジタブルは解凍しておきましょう。
- 2 洗ったお米を炊飯鍋に入れ、分量の水を入れます。
- 3 (2)にAを加えてかき混ぜます。
- 4 残りの具材を加え、最後にバターを加えます(具材は平らにする程度で、かき混ぜない)。
- 5 炊飯モードで炊きます。
- 6 ご飯が炊き上がり蒸らしが終わったら、フライパンを火にかけ、揚げ物温度調節スイッチを140℃に設定します。玉子を砂糖と塩で調味し、よくかき混ぜてからフライパンに流し入れます。(5)のご飯を、卵で適量包んで、お皿に盛り付け、できあがり

温度調節スイッチで140℃に設定すれば、卵が固くなりすぎず、ふわふわ卵が簡単にできます。