オムライス



材料	(2～3人分)
バター	大さじ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	大さじ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。