

袋を
破って



五目炒飯

材 料
4 人分

卵	2個
にんじん(粗みじん切り)	1/8本分
焼豚(1cmの角切り)	50g
A ねぎ(1cmの小口切り)	1本
しいたけ(粗みじん切り)	2枚
ご飯	茶碗4杯分
「素」万能だし	1袋
塩・こしょう	各少々
ごま油	適量

【作り方】

- 1 フライパンにごま油を熱し、溶き卵を流し入れて半熟の炒り卵を作り、取り出します。
- 2 同じフライパンにごま油を熱し、**A**とご飯を炒め、**1**を戻し入れ、「素」万能だしを袋から出して加え、塩・こしょうで味をととのえます。