

こんなチャーハンどうですか

# 炊飯器でオイッ! チャーハン

(材料)

米... 2合(カップ2杯) → 米ですよ. ごはんじゃあ!!

豚こま切れ 70g

卵 2コ

(調味料)

とりがらす-7° 酒. ごま油

オイスターソース 塩. こしょう

(作り方)

① 米をザルに入れる

② 水道の水をかいたながら

**5回**かきませる

③ 水をとめる

④ ザルをかるくトントンとして  
水/気を切る

⑤ 炊飯器の中に入れる

⑥ とりがらす-7°のもと **大さじ1**

料理酒 **大さじ1**

ごま油 **大さじ1**

オイスターソース **大さじ1/2**

塩 **3ふり**

こしょう **2ふり**

入れる

⑦ 水を **"2"** のメモリのとこまで  
入れる

⑧ よくませる

⑨ 豚肉を全体に広げを入れる

⑩ スイッチ **ON!!**

⑪ 炊き上がったら

⑫ おはん用意

⑬ 卵2コをゆって入れる

⑭ かきませる

⑮ ⑪に⑭のかきませた卵を  
入れる (全体に回して入れてネー)

⑯ ふたをして**15分**むらす

⑰ でき上り