

ソーセージと目玉焼きのいけどん

(1人分)

(材料) ごはん (好きなだけ)

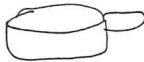
卵 1コ

ソーセージ 2本

からおぶし

刻み(きざみのり)

(調味料) しょうゆ サラダ油

- ①  フライパン用意
- ② サラダ油を **大さじ1**入れる
- ③ 中火にかける
- ④ 卵をゆって入れる
- ⑤ 好きな黄味のかたさまでやいて 目玉焼きにする
- ⑥ 火をとめて 目玉焼きを皿にとる
- ⑦ 同じフライパンに サラダ油を **大さじ1**入れる
- ⑧ 中火にかける
- ⑨ ソーセージを入れる
- ⑩ **1分**いためる
- ⑪ 火をとめる
- ⑫ ソーセージも皿にとっておく

- ⑬ どんぶり用意
- ⑭ 自分がたべたいごはんの量の **半分**を どんぶりに入れる
- ⑮ からおぶしと好きなだけ のせる
- ⑯ のり半分の ごはんを のせる
- ⑰ きざんだのりを のせる
(好きなだけ)
かんこくのり) = まかく
味つけのり) くだいてのせてもOK
- ⑱ 目玉焼き & ソーセージを のせる
- ⑲ しょうゆを **大さじ1と1/2** 上からかける
(ホニ酉酢でもおいしいヨ)

でき上り!!