

# うまいレシピ

蒸し器でつくる

## たまねぎチャーハン

蒸し器を使えば、材料を入れてほったらかしで、甘いたまねぎが主役の美味しいチャーハンが完成します。蒸し上がったアツアツのチャーハンは、せいろのままテーブルへ！見た目も可愛らしく、食卓がぐっと華やかになりますよ。洗い物も大幅に減らせるので、食後の片付けまでスムーズ。さらに、蒸し上がってから簡単に味変ができるのも、大きな魅力です。



材料(2~3人分) 調理時間15分

- 冷ごはん 300g
- たまねぎ 1/2個
- 卵 2個
- 焼き豚 3枚
- 豆苗 1/4パック
- aごま油 大さじ1
- a醤油 小さじ1
- a鶏がらスープの素 小さじ1/2
- a塩 小さじ1/4
- aコショウ 少々
- せいろ
- クッキングシート

### 【作り方】

1. クッキングシートをせいろの大きさより少し大きめに切り、クシャクシャにしてから広げ、せいろに敷く。

※クッキングシートを敷くことで、せいろの汚れを軽減し、後片付けが楽になります。

2. たまねぎはみじん切りにする。卵は溶いておく。
3. せいろに冷ごはんを広げ、その上にたまねぎを散らし、溶き卵を回しかける。

※冷ごはんを使うことで、炒めたチャーハンのようなパラパラとした食感になります。

4. 湯が沸騰したらせいろを鍋にのせ10分蒸す。
5. 蒸し上がったたら、みじん切りにした焼豚を加え、豆苗をキッチンばさみで切りながら加える。
6. ごま油、醤油、塩、鶏ガラスープの素、コショウを加えてよく混ぜる。