

🐔ケツコ〜うまい！やきとり缶で親子丼 & お手軽お吸い物

親子丼	
レトルトごはん	1パック
やきとり缶(たれ)	1缶
玉ねぎ	3/4 個
卵	1 個
白だし	大さじ1
水	30cc
きざみのり	適量






お吸い物	
玉ねぎ	1/4 個
白だし	大さじ1
水	250cc
乾燥わかめ	ひとつまみ



準備：コッフェル大にごはん用のお湯を沸かしておく。

玉ねぎ1個を薄くスライスする。お好みですが、できる限り薄い方が火の通りが早いです。

作り方：

	コッフェル大	コッフェル小	フライパン
1	レトルトごはんを温める。途中でひっくり返して、温まったら火から下ろし、そのままごはんを保温しておく。		
2		水 250cc、白だし大さじ1、玉ねぎ 1/4 個を火にかける。玉ねぎに火が通ったら乾燥わかめを入れ、1分ほど火にかけて火から下ろす。	
3	コッフェルは熱いので火傷に注意。		水 30cc、白だし大さじ1、玉ねぎ 3/4 個を火にかける。玉ねぎに火が通ったら、やきとり缶の中身を入れる。
4	具ができあがる直前に、ごはんをどんぶりによそる。		全体に火が通って沸騰したら卵を割り入れ、混ぜながら卵に完全に火を通す。 ごはんの上にかけて、きざみのりを散らして召し上がれ！
5		お吸い物が冷めていたら再度火にかける。お椀によそってアツアツを召し上がれ！	