

越前市のゆるキャラ
きくりん！

きくりんオムライス



子どもに人気のきくりんをオムライスで
作りました

<4人分>	
米	2合
チキンスープ	20g
卵	4個
油	少々
鶏肉	1枚 (150g)
玉ねぎ	1/2個
ピーマン	2個
塩、コショウ	少々
ケチャップ	150g
人参	(飾り用)
かまぼこ	(飾り用)
枝豆	(飾り用)

作り方

- ①米を洗いチキンスープを入れて炊く
- ②ボールに卵を溶き混ぜる
- ③フライパンで薄焼き卵を作り取り出しておく
- ④野菜はみじん切り鶏肉は2cm程度に切る
- ⑤フライパンに油をひき、肉、野菜を炒める
- ⑥塩コショウをしてケチャップで味付けする
- ⑦炊きあがったご飯に⑥を混ぜ合わせる
- ⑧⑦を盛り付け③の卵をのせ形を整える
- ⑨きくりんの飾りつけをして完成

ポイント

おうちで好きな飾りをつけましょう

