

鍵庄レシピ



おにぎらずNO.1

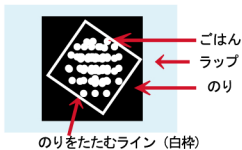
材料 2個

- ①たまご 1個 玉子焼にしておく
- ②鶏もも肉 100G 醤油砂糖で甘辛く焼上げる
- ③レタス 1枚 洗って水気を切っておく
- ④大葉 4枚 洗って水気をきっておく
- ⑤調味料 (塩・マヨネーズ・胡椒などお好みで)

作り方

ラップを敷き、全形のりを置く。

●または■くごはんを白枠内に薄く敷く。
レタス、卵、調味料、ごはん、海苔1/4
カット、ごはん、鶏もも甘たれ焼、大葉
調味料、ごはんの順に層にし、最後に
白枠の位置でのりをたたみ、ラップに包み
しばらくおいておく。半分に切り皿に盛る。



このレシピで
使った商品



おにぎらず用しおのり