



第4位 ご飯混ぜオムライス
レストラン道（栃木県・那珂川町）

作り方		
材 料	材料（1人分）	
	卵 2個	
	ご飯 200g	
	タマネギ 5g	
	ニンジン 5g	
	マッシュルームスライス 10g	
	ベーコン 5g	
	ウインナー 5g	
	塩・コショウ 少々	
	バター 大さじ1	
サラダ油 適量		
		
①	フライパンを熱してバターをひき、みじん切りにしたタマネギとニンジン、マッシュルームスライスを炒める。	
②	①をボウルにとり、小口切りにしたベーコンとウインナー、温かいご飯を加え、卵2個を割り入れる。塩・コショウをふって全体を泡だて器でかき混ぜる。	
③	フライパンをしっかりと熱してからサラダ油をひき、②を一気に入れてかき混ぜ、オムレツを作る要領で、すばやく形作る。	
④	皿に盛りデミグラスソースをかけ、完成。	