

超時短！！ボリューム満点中華風親子丼

調理時間：20分（ご飯炊く時間除く）

材料費（概算）：300円

料理の特徴（おすすめポイント）：

いろんな種類のきのこをいれてボリュームを出しました！

中華風にしたことで食欲もさらにそそられます！

忙しい時でもすぐに作れるのでとても便利です！

材料（2人分）：

鶏もも	1枚	ご飯	2膳
玉ねぎ	1/2個	水	250ml
しめじ	} 好きなほど	ウェイパー	大きじ2
椎茸		ウスターソース	小さじ2
舞茸		醤油	大きじ1
しそ	適量	水溶き片栗粉	適量
卵	3個	ごま油	小さじ2

作り方：

- 1 鶏ももを一口サイズにきり、塩コショウで下味をつける。
- 2 下味をつけた鶏ももと玉ねぎ、キノコ全部をごま油で炒める。
- 3 鶏ももに火が通るまでに、水、ウェイパー、ウスターソース、醤油を混ぜておく。
- 4 全部に火が通ったら、3を入れて少し煮込んで、水溶き片栗粉を入れる。
- 5 卵を軽くとき、回しかける。
- 6 卵が半熟になってきたら、ご飯の上にかけて、しそを刻んでのせる。

できあがりの写真

