

岩崎本舗 6/26(金) 角煮ライスバーガー (加藤奈美さん)

(材料2人分)

岩崎本舗「長崎角煮まぶし」：1袋

【ごはん：1合分
片栗粉：大さじ1

岩崎本舗「長崎角煮まぶし」のタレ：適量

サラダ油：適量

【たまご：2個
サラダ油：適量

練り辛子：お好みで

大葉：2枚

水菜：適量

糸唐辛子：お好みで

(下準備) 「角煮まぶし」は袋の表示に従って解凍する。水菜は3cm長さの短冊りにする。たまごは溶きほぐしておく。

- ① 粗熱を取ったごはんに、片栗粉を加えてよく混ぜる。
- ② 直径9cmくらいの丸型にラップを敷いて、①のごはんを詰め、厚さ2cmくらいのライスバンズを4枚作る。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②のライスバンズを両面こんがりと焼く。焼いている途中で、角煮のたれをスプーンでかけ、焼きおにぎりの要領で香ばしく焼き色をつける。
- ④ 別のフライパンに、サラダ油を熱し、溶きたまごを加えて、混ぜながら焼き、半熟のスクランブルエッグに仕上げる。
- ⑤ ③のライスバンズが焼き上がったら、少し冷まして形を安定させ、お好みで片面に辛子を塗る。
- ⑥ ⑤のライスバンズ1枚(辛子が上側)に、大葉1枚、水菜適量、④のスクランブルエッグ半量、角煮半量をのせて、もう一枚のライスバンズ(辛子が下側)をのせる。同様にもう1組作る。
- ⑦ 器に⑥を盛り、お好みで糸唐辛子を飾る。