

# 旨辛雑炊



## 料理特徴

時間がないときにもパッと作れる1品です。旨味と辛味が後引く美味しさで、ついつい食べ進めてしまうこと間違いなし。冷蔵庫の余り食材を入れてもOK！

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	150g		
溶き卵	1個分		
旨辛肉汁うどんつゆ	1袋		
水	300ml		
万能ねぎ(小口切り)	適量		
刻みのり	適量		

## 作り方

- ①鍋に旨辛肉汁うどんつゆと水を入れて火にかけ、沸いたらご飯を加えて3分ほど煮る。
- ②溶き卵を回しかけて火を通し、万能ねぎと刻みのりを散らして出来上がり。