

【作品名】 牛乳おじやのライスペーパー包み	みなかわ ゆい 氏名 皆川 結衣		
【材料】（4 人分） <u>牛乳 500 ml</u>			
冷凍ご飯	大盛 2 杯	パセリ	適量
ライスペーパー	4 枚	コンソメ	小さじ 2
玉ねぎ	1/2 個	とろけるチーズ	適量
冷凍枝豆	20g		
ベーコン	4 枚		
卵	4 個		
塩	少々		
ブラックペッパー	少々		
オリーブオイル	大さじ 2		
スイートチリソース	適量		
【作り方】			
① 電子レンジで冷凍ご飯を解凍する。			
② その間に玉ねぎをみじん切りにして、ベーコンを細切りにする。			
③ 鍋にオリーブオイルを入れて、玉ねぎが透明になるまで炒め、次にベーコンを入れる。			
④ ③に牛乳と枝豆を入れて、牛乳を温めながら煮つめていく。			
⑤ ④にごはんとブラックペッパー、塩、コンソメを入れ牛乳おじやを作る。			
⑥ フライパンにオリーブオイルを薄くひき、弱火で温める。			
⑦ ライスペーパーを両面水にさらし、フライパンにおく。			
⑧ ライスペーパーの上に卵を落とし、はしで崩しながら全面に広げる。			
⑨ その上に作った牛乳おじやとチーズを半面にのせ、ラスペーパーを半分に折りたたむ。			
⑩ お皿に盛り、パセリをふって、スイートチリソースをかける。			
【ポイント】			
残りがちなライスペーパーや玉ねぎを活用したオリジナルレシピです。			
また、ウィンナーやにんじんなど中の具を替えて、自分好みの味をつくる事が出来ます。ソースはスイートチリソースを使うことで牛乳おじやとの相性バツグンです。			