



## 「明太卵混ぜご飯 こねぎ焼き」



こねぎ5・6本を小口切りする。明太子はうす皮を取りほぐす。  
ボウルに卵3個、こねぎ、明太子、冷やご飯2膳分、とろけるチーズ適量、  
醤油を加えてよく混ぜ合わせる。

フライパンにごま油を多めに入れ、中火で熱し、ボウルのご飯をほどよい  
大きさに焼く。

時々フライパンを揺すったり、軽く回すようにし、両面を焼き、海苔を  
巻いて出来上がり。

\*海苔はちぎってご飯に混ぜてもOKです。

\*明太子をしらすに変えても、また、ベーコン、コーンにして醤油を入れず、  
オリーブオイルで焼きケチャップを付けても美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880