

## 炊飯器で簡単・カオマンガイ

### 材料（2人分）

お米2合

鶏もも肉1枚(300g前後)

★塩こしょう適量

★鶏ガラスープの素小さじ1

★生姜すりおろし小さじ1

#### ■たれ

ニンニク(チューブ、パウダーでも)小さじ1

生姜すりおろし・砂糖・ごま油各小さじ1

水・醤油各大さじ1

ネギみじん切り大さじ1

鷹の爪(好みで)少々

#### ■付け合わせ

レタス・トマト・きゅうり等、好みの物適量



### 作り方

1



お米を洗い、普通より気持ち少なめに水を入れ★も加え、軽く混ぜたら、鶏肉の皮を下にして入れ、普通に炊飯します。

2

炊いてる間に、たれの材料を混ぜ合わせておいてね♡鷹の爪は好みで入れてね♪付け合わせの野菜も用意しましょう

3



炊けたら、肉を取りだして切り分けます。お皿にご飯と野菜を盛り、肉を乗せ、たれをかけていただきます