



おうちで作ってほしいっち！
たくっちのガパオ風ライス



材料 (3~4人分)

ひき肉	400g
ごはん	適量
卵 [あたま・からだ・くちばし]	人数分
のり[黒目・口]	適量
ハム[黒目のかがやき・鼻]	1枚
ベビーリーフ[ぼうしのつば・飾り付け]	1袋
パプリカ(赤)[ハトマーク赤・飾り付け]	1個
きゅうり [ハトマークの緑・飾り付け]	適量
はんぺん [羽根]	適量
(お好みで)飾り付け野菜	適量
[パプリカ(黄)・もやし・アボカド・ レモン・ピーマン・トマトなど]	



辛くないから安心っち

調味料

油	適量
にんにくみじん切り	1片
★しょうゆ	大さじ1と1/2
★みりん	大さじ1と1/2
★ソース	大さじ1と1/2
★オイスターソース	大さじ2と1/2
★水	大さじ1と1/2



<作り方>

(下準備)たくっちの画像を参照しながら、たくっちのパーツ(目・帽子のハトマーク・帽子のつば・口・羽根)と飾り付け野菜を人数分カットしておく。

大きめのプレートに、ごはんを適量盛っておく。

- 卵を白身と黄身に取り分け、フライパンでそれぞれ焼く。
(白身)白身だけを丸く焼く。
(黄身)といた黄身を大きい楕円が2つ、小さい楕円が1つになるように焼く。

「こげないように注意っち！」

- 別のフライパンでひき肉を炒める。色が変わってきたら、にんにくを入れてさらに炒める。

「パプリカや玉ねぎを刻んで一緒に炒めてもおいしいっち！」

- ★を全部入れて、少し煮詰めるような感じで炒める。

「水分が飛んだらオッケーっち」

- 白身の卵焼きをごはんに載せ、黄身とカットしておいたたくっちのパーツをのせていく。「ぼくのお顔、かわいくつくってほしいっち」

- 空いたごはんの上に、ひき肉と飾り付け野菜を盛り付け、完成！！

「自慢のハッピーランチの完成っち！！」

