

炊飯器

総菜パン

調理時間：70分

カロリー：293kcal

〈材料〉（4人分）



ホットケーキミックス	200g
卵（Mサイズ）	1個
豆乳（牛乳か水でもよい）	200cc
玉ねぎ	1/2個
ベーコン	50g
お好みのチーズ	}
粗挽きこしょう	
乾燥バジル（あれば）	
	適宜

〈作り方〉

- 1 1cm角の粗みじん切りにしたタマネギにラップをふんわりかけレンジで2分加熱する。
- 2 炊飯器の釜に、ホットケーキミックス、卵、豆乳を入れ、ダマが残らないように混ぜる。
- 3 あら熱を取ったタマネギと7mm幅の細切りベーコン、チーズ、粗挽き胡椒、乾燥バジルを加え、偏らないように混ぜる。
- 4 炊飯器をセットし、そのまま炊飯で炊く。炊きあがりには、楊枝や竹串を刺して生地がついてこなければ出来上がり。