

材料

(一人分)

・カルビクッパの素 … 100g

・水 … 360ml

・塩 … 小さじ1杯

・味の素 … 小さじ1/2

・卵 … 1個(溶いておく)

・ご飯 … 茶碗1杯分

～お好みにより～

・ニラ … 少量

・ネギ … 少量

・ごま油 … 小さじ1杯

・黒こしょう … 少々(粗挽きがベスト)

※カルビクッパの素は、加熱調理後冷凍しています。

作り方

カルビクッパの素は調理前日に冷蔵庫に入れ、一晩かけてゆっくり解凍してください。



1. 鍋に水、カルビクッパの素、塩、味の素を入れ、沸騰したら溶き卵を回し入れます。

2. 丼ふりの器に盛ったご飯の上にかけて出来上がりです。

※お好みにより、ニラやネギ、ごま油や黒こしょうを加えるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。