



einbahnstrasse8さん投稿

## 入れるだけ！簡単・ガパオライス



### 材料・分量

|   |                   |        |
|---|-------------------|--------|
| 1 | 合いびき肉             | 400g   |
| 2 | たまねぎ              | 中1個    |
| 3 | バジル（市販の乾燥バジルでもOK） | 15~20枚 |
| 4 | にんにく              | 2片     |
| 5 | A ナンプラー           | 大きじ2   |
| 6 | A オイスターソース        | 大きじ2   |
| 7 | A 砂糖              | 小さじ1   |
| 8 | 卵                 | 4個     |
| 9 | ごはん               | 好きなだけ  |

入れてボタン一つで出来ちゃうので、とっても簡単で、しかもおいしいです。いつもとは違った料理を食べたいときなど、おすすめです♪

準備時間 **5** 分 + 調理時間 **15** 分

総調理時間 **20** 分

ジャンル **エスニック** | **4** 人分

### 調理手順

使用ボタン



- 鍋に、ひき肉、みじん切りしたたまねぎ、にんにく、調味料Aを全て入れて混ぜる。
- Cook4meの「マニュアル調理」メニュー → 「圧力調理」 → 時間3分 → OKボタンを押し調理スタート。 圧力調理
- 圧力が抜けたら、蓋を開けてちぎったバジルを入れ混ぜ、蓋をして少し蒸す。※ここで水っぽさがあれば、マニュアル調理で煮詰めてもOK。
- ごはんの上に、3と飾り用のバジルと、目玉焼きを乗せて完成。