



いつものチャーハンに小さじ1杯分のかに身入りかにみそを加えるだけ！

極上かにみそチャーハン

材料(2人分)

ご飯 茶碗2杯

ネギ 1本(お好みで)

卵 1個

かに身入りかにみそ 小さじ1杯

鶏がらスープの素 小さじ1

塩こしょう 適量

サラダ油 適量

1

ネギは小口切りにし、卵は溶いておく。

ご飯はすぐに使えるよう、ボウル等に入れておく。

2

フライパンに油を引き、ネギを入れ、鶏がらスープの素と塩こしょうで味付けをしておく。

3

ネギは一度取り出し、再度熱したフライパンに油を入れ、卵をいれる。

一息おいてすぐご飯を入れる。

4

卵がご飯になじむように混ぜたら、炒めたネギとかに身入りかにみそを入れて混ぜる。

塩こしょうで味を整える。

※贅沢にかにみそを添えて、そのままきゅうりと食べるのもよし、チャーハンに加えてもっと濃厚にするのもよし、お好みの味に調節してお召し上がりください。