

# 天津飯



キューピー  
「中華ドレッシング」を使用

## <材料>(2人前)

卵	2個
ディノケール	3枚
塩	少々
(A) 砂糖	大さじ 1/2
(A) 酒	小さじ 1/2
(A) 酢	小さじ 1/2
(A) 醤油	小さじ 2
(A) 片栗粉	大さじ 1/2
(A) 中華ドレッシング	小さじ 2

## <作り方>

- (1) 鍋にあんの材料((A)の材料)を全て入れる。混ぜながら中火にかけとろみがついたら火を消す。(透き通ってきたころが目安)
- (2) ディノケールを茹で、2 cm位に切る。
- (3) 卵を割り入れ、塩少々とディノケールを入れ溶きほぐす。
- (4) フライパンに油をひき、③を流し、数回かき混ぜて半熟の状態でご飯にスライドさせる。(中火)
- (5) 上からあんをかける。