

Recipe

洋食カフェ グリルオニオン 『サボテンカオマンガイ』

ポイント

セロリがポイント！



材料[2人分]

- ・無印良品
手作りキット カオマンガイ 1パック
- ・サボテン 1/2枚ぐらい (お好みの量で)
- ・米 2合
- ・鶏もも肉 1枚(250-300g)
- ・セロリ 1本
- ・トマト、きゅうり 適量

作り方

(下準備) サボテンの棘座を取り除いておく。

- ① セロリをみじん切りにする。葉は切らずに残しておく。
- ② 2合の米を洗い、炊飯器に米、2合分の水、「カオマンガイ」の調味液、①のセロリを入れて、鶏もも肉をのせ、炊飯スタート。(裏面の説明通りに、セロリを足すだけ)
- ③ 米を炊いている間に、サボテンをみじん切りにしておく。(大きさはお好みで)
- ④ 米が炊き上がったら、鶏肉を取り出しカットする。ごはんにはサボテンを混ぜ込む。
- ⑤ ごはん、鶏肉、きゅうり、トマト、セロリの葉、付属のタレ順に盛り付け、完成♪

レシピを考案した
お店はこちら



洋食カフェ グリルオニオン

📍 春日井市乙輪町2-8

☎ 0568-93-6373

🕒 営業時間 月～金 11:00～17:00
土 11:00～15:30

🗓 定休日 日曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら