



ホットサンドメーカーを使って 簡単おいしい！焼きタコライス

【用意する食材】

- ・尾西食品 白飯 ・タコソース ・ひき肉60～70g ・玉ねぎ 半分（みじん切り） ・クラッシュナッツ 小さじ1杯
- ・プチトマト 4～5個（半分または1/4にカット） ・キャベツの千切り ・チーズ ・温泉たまご 1個 ・水160ml

- ▶ 尾西 白飯の袋を開け、乾燥剤などを取り出し注水線までお湯を注ぐ
- ▶ 白米が出来上がるまでの間、ホットサンドメーカーでひき肉・玉ねぎのみじん切り・クラッシュナッツを炒め、タコソースを合わせる
- ▶ 15分後、炒めた具材をホットサンドメーカーの中央に寄せ周りに白米・千切りキャベツ少々を入れて焼く
- ▶ 両面おこげができたなら、カットしたトマト・キャベツの千切り・チーズ・温泉たまご・焼きタコライスをお皿に盛り付けたら完成！

お好みでタバスコをかけても美味しいです♪

