

ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト 料理レシピ部門

すんもはん、画像がないぶー



素材名

オムすもじ

名前
(ニックネーム)

るりねえ

所在地 (県名)

鹿児島県

ポイント

薩摩すもじを全国にオススメしたい料理です。

材 料

①薩摩地鶏、さつま揚げ、椎茸、人参

②酒、醤油、砂糖、黒砂糖、だし

米
すし酢
卵
マヨネーズ

作り方

- ①を細かく切って、②を入れて甘辛く煮る。
- すし酢を入れて酢飯を作り、冷ましておく。
- 酢飯と甘辛く煮た具材を混ぜる。
- マヨネーズを入れたフライパンで焼き、すもじを焼いた卵で巻いて、オムライスにする。
- 軽くマヨネーズをかけて、出来上がり。