

〈奈留高校〉

「炊飯器一つで!？」

極上ペッパーランチ」



【材料】

長崎和牛(300g)

お米 (3 合)

コーン (約 400g)

バター (約 50g)

にんにく (お好み)

焼肉ソース (約 100ml)

チョーコー醤油こいくち (キャップ一杯)

ネギ (適量)

あら挽きブラックペッパー (お好み)

🍋 (レモンをかけても美味しい) 🍋

【作り方】

1. 炊飯器に研いだお米 3 合と
定量の水を入れ、30 分ほど浸漬する
2. 1 の炊飯器の中へ長崎和牛、コーン、バター、にんにく、焼肉ソース、醤油の順で
入れていく
3. スイッチ ON(通常設定)
4. 待つ
5. ネギやブラックペッパーをお好みでかける
6. 完成!!!
7. ただこれだけ