

# インドネシア料理

## NASI GREANG ナシゴレン

ナシは「米」、ゴレンは「炒める・揚げる」の意。スパイシーなインドネシア風チャーハン。



### 材料 (3人分)

ナシゴレンの素		桜エビ	適量
ジャスミンライス	400g	カシューナッツ	適量
鶏肉	500g	えびせんべい	人数分
エビ	適量	フライドオニオン	適量
パプリカ	適量	きゅうり	適量
卵(目玉焼き用)	人数分	トマト	適量
卵(スクランブルエッグ用)	2個	油	適量

### 作り方

- 1 鶏肉は一口大に、パプリカは食べやすい大きさに切り、エビは下処理しておく
- 2 多めの油でえびせんべいをあげる
- 3 2の油の入ったフライパンで目玉焼きを作る
- 4 3の油を減らし、スクランブルエッグを作っておく
- 5 フライパンに油をひき、カシューナッツと桜エビを炒める
- 6 5の香りが出てきたら、パプリカ、鶏肉を炒め、火が通ったらエビを炒める
- 7 炊いておいたジャスミンライスを6に入れ、具と混ぜたら、ナシゴレンの素を入れて炒め混ぜる
- 8 7に4のスクランブルエッグを混ぜて、出来上がり
- 9 飾り付けのきゅうりとトマトを切り、目玉焼き、えびせんべいと一緒盛り付ける
- 10 最後にフライドオニオンをトッピングしたら、できあがり

