

# ナシゴレン

(インドネシア風チャーハン)



ナシ = ごはん ミー = そば  
ゴレン = 火炒め



あ、これ、バリで買ったランチョンマット



## 材料 (4人分)

- ごはん 4杯
- とりもも肉 1/2杯
- たまねぎ 1/4個
- ピーマン ... 2個
- ナシゴレンの素 (バリのスーパーで購入する)
- 卵 4個
- サラダ油
- 付け合わせの野菜

## 作り方

- ① 材料をセカる。
- ② 11頃に火炒める。
- ③ ごはん投入。
- ④ ナシゴレンの素 (バリ産)投入。
- ⑤ ケセラセラにませ合わせる。
- ⑥ 目玉焼きつくる。
- ⑦ 盛りつけ。いかように〜。



ああ、小辛い口味がする。いろんな事があったな...と  
過去に起こった出来事を思い出したから、カムカムできるという  
一石二鳥の料理「ナシゴレン」だし、塩から...い...!!  
涙のスパイス ききすぎたかしら。

「ごまされてた人がない、自分で選んだ道だ、さう、それが真実  
トナリマカニ・タカニダ・ユカリニダ」