
納豆たまごチャーハン

〈材料〉	2人分
ごはん	300g
納豆	60g
卵	2個
細ねぎ	8本
オリーブオイル昆布	40g
塩こしょう	
醤油	少々



〈作り方〉

- 1 オリーブオイル昆布の油のみをフライパンに熱し、納豆と塩を加えてカリカリになるまで炒めて取り出す。
- 2 オリーブオイル昆布を鍋に入れて溶きほぐした卵(塩こしょう)をふんわり炒め、火が入り切らないうちに温かいご飯を卵の上のにのせ、なじませるようにほぐす。全体を混ぜ、納豆を戻してねぎ 3/4 量を加える。塩こしょうで味をととのえ醤油の香りで仕上げる。
- 3 器に盛り、残しておいたねぎを添える。