

## 材料（2人分）

ごはん	茶碗2杯分（約360g）
ベーコン	100g
玉ねぎ	1/2個
卵	1個
ごま油・サラダ油	各大さじ1
余った中華スープの粉(1)	小さじ1と1/2
余った中華スープの粉(2)	少々

## 作り方

- ①玉ねぎはみじん切り、ベーコンは3cmの細切りに、卵は割ってかき混ぜておく。
- ②フライパンにごま油、サラダ油を入れて熱し、フライパンが熱くなる前に卵を入れ、ざっくりとかき混ぜ、別皿にとる。
- ③フライパンに残った油で玉ねぎを炒める。
- ④③にベーコンを加え、余った中華スープの粉(1)と②を入れ、ごはんを加えて混ぜる。
- ⑤強火でフライパンをあおりながら、ごはんの水分がなくなりパラパラになるよう炒める。
- ⑥余った中華スープの粉(2)で調味。

即席焼きそばなどについてくる中華スープの粉でおいしく

## 余ったスープでつくる使いきりチャーハン

