

ロースハムと卵のライスサラダ

材料 4人分

米・水	各 2カップ
サラダ油	小 1
酒	大 1
塩	小 1/2
ロースハム	塊 200g
卵	3個
きゅうり	1本
ミックスベジタブル	1/2カップ
バター	大 1
マヨネーズ	大 3
玉葱	1/4個
サラダ菜	適当



作り方

1. 米は手早く洗い、水、油、酒、塩を加えて炊き上げる。
2. ロースハムは1cm角に切る。
3. 卵は固ゆでし、スライスにする。
4. きゅうりは塩ずりして薄く小口切りにし、塩を振って水洗いし、固く絞る。
5. ミックスベジタブルにバターを乗せ電子レンジで1分程度加熱する。
6. ご飯にハム、きゅうり、ミックスベジタブル、みじん切りにした玉葱、マヨネーズを混ぜ合わせる。
7. 皿にサラダ菜を敷き、ライスサラダ、卵を盛る。