

## <インドネシア>

### 卵ハンバーグ

材料:

卵 40 個

赤玉ねぎ 10 個

ニンニク 10 個

赤ピーマン 4 個

トマト 3 個(Mサイズ)

唐辛子 1 個

ライムの葉っぱ

サラダ油

作り方:

赤玉ねぎ、ニンニク、赤ピーマン、トマト、唐辛子をペースト状にする。

卵 30 個をゆでて皮をむいて半分に切る。フライパンにサラダ油を入れ、半分に切った卵をフライする。フライした卵をプレートに移す。

同じフライパンにペーストを香りが出るまでフライする。プレートに移した卵を入れて混ぜる。

### ナシゴレン

材料:

タイ米 5 キロ

赤い玉ねぎ(小さいサイズ) 10 個

ニンニク 10 個

唐辛子 5 個

シーフードミックス 300gm

甘いソース(黒)

サラダ油

作り方:

玉ねぎ、唐辛子とニンニクをブレンダーでペー

フライパンにサラダ油(2 スプーン)を入れ、ミックス、ピーマン、こぶせを入れ炒めながらシーフードを入れて混ぜり込むまで手を入れる。甘いソース(3 スプーン)を混ぜる。

塩コショウをかける。

