



米粉*基本のフライパンパン*アレンジ

カレー風味の米粉ベーコンオニオン

アレンジする材料 ※先にベーコンと玉ねぎ（みじん切り）は、塩コショウでいためておきます。

- ・ カレー粉を 3 g 追加
- ・ 水はティスプーン 4 ~ 5 杯追加するイメージ
- ・ フライパンに流し込むときに、
生地¹の1/3をいれ、ベーコンオニオン1/2入れる。その上に生地²の1/3をいれ、残りのベーコンオニオン1/2を入れる。さらに残りの生地をながしこむ。（具材の沈殿を防ぐ）