

ゴーヤーチャンプルー



作りかた

- 豆腐は水切りをする。
- ゴーヤーはタテ半分に切り、種とワタを取り除き、3mm幅の薄切りにしてかるく塩（分量外）をふり、もみ込んで約10分なじませてから水で洗ってかるく絞り、水けを取る。
- 卵は耐熱コップに入れ **レンジ** **500W** **約1分** で加熱し、よくかき混ぜる。
- 深さのある平皿に②と手でくずした①、豚肉、赤パプリカ、合わせたAを入れて混ぜ、かるくラップをする。
- ④をテーブルプレートの中央に置き **069 ゴーヤーチャンプルー** で加熱する。
- 加熱後、③を加えてかき混ぜる。

加熱の目安

加熱：約6分

1回に作れる分量

1～4人分

使用付属品



テーブルプレート

カロリー

119kcal

塩分

1.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
ゴーヤー	1/3本(約70g)	2/3本(約130g)	3/4本(約150g)	1本(約200g)
木綿豆腐	50g	100g	125g	150g
卵(溶きほぐす)	1/3個	2/3個	3/4個	1個
豚バラ薄切り肉(ひとくち大に切る)	15g	35g	40g	50g
赤パプリカ(種を取り、タテに細切り)	15g	35g	40g	50g
A しょうゆ	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ3/4	小さじ1
A 塩	少々	少々	小さじ1/4	小さじ1/3
A 酒	小さじ1	小さじ2	大さじ3/4	大さじ1
A 砂糖、鶏がらスープの素(顆粒)	各小さじ1/3	各小さじ2/3	各小さじ3/4	各小さじ1
A 片栗粉	少々	少々	小さじ1/3	小さじ1/2

いため物のコツ

容器は

少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。