

## オムライス

オムライスやオムレツを上手にやけるようになるべく  
土日の時間があるときには、よく卵をやく。  
さて、昨日オムライスたべながら王様のランチを見ていたら  
奇しくも、オムライス特集をやっていた。  
ふーんと思いながら見ていたら、とあるレストランのオムライスは  
ご飯をあらかじめ卵と一緒に溶いて焼くと紹介されていた。  
オムライスの不満な点は、オムレツと違って  
ふわふわ卵のジューシーさをうまく閉じ込めるのが難しいと  
常々思っていたので、目から鱗が落ちる気持ちだった。

というわけで、今日さっそく試してみる事に。  
ご飯に味をつけるわけではないので、  
代わりにコンソメとケチャップで作ったソースをかけてみた

... うまい。念願のとろとろ卵のオムライスが。  
ただ、ご飯に味をつけていなかったのが、若干卵ご飯の様。  
次は、ご飯に味を付けてためしてみよう。