

ガーリックペッパーライス



材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ごはん	400g		
牛こま切れ肉	250g		
にんにく(チューブ)	小さじ1		
塩こしょう	少々		
サラダ油	大さじ1		
コーン	100g		
万能ねぎ(小口切り)	1本		
バター	20g		
ブラックペッパー	少々		
おちよぼ口バタマヨ正油	大さじ3		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、にんにくを入れて香りが立ったら牛肉を加え、塩こしょうを振って炒める。
- ②牛肉に火が通ったら、ごはん・コーン・万能ねぎ・バター・ブラックペッパーを加えて炒め合わせる。
- ③おちよぼ口バタマヨ正油を回し入れ、全体が均一に混ざったら器に盛り付けて出来上がり。

料理特徴

バターとブラックペッパーに「おちよぼ口 バタマヨ正油」のkokをプラス。ガーリックの香りが食欲をそそり、フライパンひとつで満足感のある一皿に仕上がります。