

スパイシーチャーハン

使用商品 タバスコ®ブランド' スパイシーしょうゆPlus



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

ピリッとスパイシーな後引く辛さ、大人の炒飯です。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	200g		
スパイシー醤油Plus	小さじ2		
ガラスープ(顆粒)	小さじ2		
卵	1個		
長ネギ	1/8本		
焼豚	20g		
ラード	10g		
青ねぎ(小口切り)	適量		

作り方

- ①長ネギはみじん切り、焼豚は賽の目切りにする。
- ②フライパンにラードを熱し、溶いた卵を流し入れて全体をかき混ぜる。
- ③②にご飯を加えて混ぜ、①を加えてさらに炒める。スパイシー醤油Plus・ガラスープを加えて全体を混ぜる。
- ④皿に③を盛り付け、青ねぎを散らして出来上がり。