

ホタテのバタマヨ炒め飯

使用商品 おちよぼ口バタマヨ正油



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

ホタテの旨味と『おちよぼ口バタマヨ正油』の風味、焼いた時の香ばしさが相性抜群です。黒胡椒をかけるとアクセントになります。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	200g		
ベビーホタテ	5個		
卵	1個		
サラダ油	小さじ2		
おちよぼ口バタマヨ正油	大さじ1.5		
パセリ	少々		
黒胡椒	少々		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱してベビーホタテを焼き、いったん取り出す。
- ②①のフライパンに溶いた卵・ご飯を加えて炒め、パラパラになったら①・おちよぼ口バタマヨ正油を加えて炒める。
- ③器に盛り付け、お好みでパセリ・黒胡椒を散らして出来上がり。