

海老チャーハン



料理特徴

いさだ醤油をしようすることで、海老の風味がより一層引き立ちます。旨味も付与されてクセになる一品です。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	200g		
海老	40g		
卵	1個		
にんにく	3g		
長ねぎ	15g		
サラダ油	18g		
いさだ醤油	15g		

作り方

- ①にんにく・長ねぎはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱して海老を炒め、火が通ったら取り出す。
- ③②のフライパンににんにくを入れて香りが出るまで炒め、溶いた卵を流し入れて軽く混ぜながら半熟にする。
- ④ご飯・長ねぎを加えてパラパラになるまで炒め、いさだ醤油を加える。
- ⑤器に盛りつけ、海老をのせて出来上がり。