

# チャーハン



写真 1人分

## 匠味 中華スープ

湯で希釈するだけで中華だしの効いたラーメンスープが出来上がります。ラーメン・炒飯などの具材の他、中華炒め等の調味料としても幅広くお使い頂けます。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	250g		
卵	1個		
焼豚	30g		
長ねぎ	20g		
サラダ油	8g		
匠味中華スープ	15g		
青ねぎ	適量		

## 作り方

- ①焼豚は粗みじん、長ネギはみじん切りにする。
- ②サラダ油を熱したフライパンに溶いた卵を入れて炒め、半熟になったらご飯を加えて炒める。
- ③ご飯がほぐれたら①を加え、匠味中華スープで味付けして出来上がり。