

チャーハン



料理特徴

醤油ラーメンスープで炒飯を作ることができます。スープのコクとうま味、炒めた時の香ばしさをバランスの良い味に仕上がります。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	240g		
卵	1個		
長ネギ	5g		
チャーシュー	15g		
サラダ油	15g		
匠味 醤油ラーメンスープ	25g		
青ネギ	3g		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を入れて熱し、溶いた卵、ご飯の順に手早く加え炒め合わせる。
- ②ご飯がパラパラになったら、みじん切りにした長ネギ・角切りにしたチャーシューを加えて炒める。
- ③②に匠味 醤油ラーメンスープを加えて炒め、水分が飛んだら皿に盛り付け、刻んだ青ネギをトッピングして出来上がり。