

カレー炒飯



料理特徴

カレー風味の炒飯です。1袋で2人分の炒飯が出来ます。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	500g		
卵	2個		
焼豚	40g		
長ねぎ	30g		
グリーンピース	少々		
サラダ油	15g		
YS粉末カレースープ	1袋		

作り方

- ①焼豚は5mm角に切り、長ねぎは粗みじんにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を炒める。
- ③②に溶きほぐした卵を加えて炒め、半熟のうちにご飯を加えて卵を絡めるように炒める。
- ④③にYS粉末カレースープを振り掛け良く混ぜ、グリーンピースを加えて全体を混ぜ合わせる。
- ⑤お皿に盛りつけ出来上がり。