

明太コンフチャーハン

手軽にプロの味が楽しめて、ボリューム満点。ランチや夜食にもぴったり。

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(博多味) 60g
- 卵 2個
- 長ねぎ 1/2本
- さはん どんぶり2杯分
- 万能ネギ 2本
- 塩 小さじ1/4
- こしょう 少々
- コンフ(博多味)のオイル 大さじ1



コンフ(博多味)使用

★ 作り方 ★



- 1 長ねぎはみじん切り、万能ネギは小口に切る。
フライパンにコンフ(博多味)のオイルを入れて強火で熱し、溶いた卵を加え炒める。



- 2 卵が半熟状態になった所でご飯を入れて木べらでほぐすように炒める。



- 3 2にコンフ(博多味)、長ねぎを入れ、塩、こしょうを加えて全体を混ぜ合わせながら手早く炒める。



- 4 皿に盛り、万能ネギをちらしたら出来上がり。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

半熟卵の上にご飯をのせて炒めるのが、ご飯がバラバラに仕上がるコツ。

TASTE

料理の感想

辛子明太子の味がアクセントになって、ひと味違ったチャーハン。
シンプルなのに奥が深い味わい。