



NISHI KOUJIYA

recipe



COOK

料理教室awai

さかいあきさん



005 / バジル塩こうじdeガパオライス

作り方



- ① 玉ねぎはみじん切り、パプリカは5mm角に切る。
- ② フライパンに油、にんにく、ひき肉を入れてから火をつけ、炒める。
- ③ ①を加えて炒めたら、バジル塩こうじ、ナンプラー、オイスターソースで味を付け、ちぎったバジルを加えてさっと混ぜる。
- ④ 卵4個は油少々(分量外)を敷いたフライパンで好みの固さの目玉焼きにする。
- ⑤ 器にご飯と③を盛り、④を乗せる。(お好みで目玉焼きにもバジル塩こうじを少量乗せても美味しいです)

材料(4人分)

- 豚ひき肉 … 250g
- 玉ねぎ … 100g
- 赤パプリカ … 100g
- バジル … 1パック
- にんにく(みじん) … 小さじ1
- 油 … 大さじ1/2
- バジル塩こうじ … 大さじ1
- ナンプラー … 小さじ1/2
- オイスターソース … 小さじ1
- ご飯 … 4人分
- 卵 … 4個



バジル塩こうじ

商品情報
はこちら



awaiさん情報
はこちら



item