

和風きのこガパオライス



- 🍴 1人前/約779kcal
- 🕒 調理時間/約10分
- (※添えのサラダは含みません)

🥕 材料 (2人分)

- 雪国まいたけ・・・1/2パック
- 雪国しめじ恵み・・・1/2パック
- 鶏挽肉・・・300g
- 玉ねぎ・・・1/4個
- ピーマン・・・1/2個
- にんにく・・・1片
- 糸切り唐辛子・・・1本
- バジル (乾燥)・・・適量
- サラダ油・・・大2
- オイスターソース・・・大2
- ナンプラー・・・大2
- 砂糖・・・大1/2
- 塩・・・少々
- ご飯・・・2膳
- 目玉焼き・・・2個

🍴 作り方

- 1 雪国きのこは小さめに切る。
- 2 玉ねぎ、ピーマンは細切り、にんにくはみじん切りにする。
- 3 フライパンにサラダ油をひき、にんにく、唐辛子を軽く炒め、鶏挽肉、玉ねぎ、ピーマン、(1)を加えて炒める。
- 4 (3)にオイスターソース、ナンプラー、砂糖、塩を加え味を調え、最後にバジルを加えて軽く炒める。
- 5 器にご飯を盛り(4)、目玉焼きを順にのせ、お好みのサラダを添えてできあがり。

※ナンプラーは、薄口醤油とレモン汁を合わせたもので代用できます。
※生バジルを使用すると、より美味しくつくれます。