

オイスターソース風味のガーリックチャーハン

●使用したエコープマーク品:「エコープオイスターソース」

●材料

- ・エコープオイスターソース… 大さじ4
- ・ご飯… お茶碗6杯分
- ・バター… 20g
- ・にんにく(薄切り)… 2かけ
- ・醤油… 大さじ1
- ・こしょう… 少々
- ・クレソンの葉先… 1束分
(またはパセリのみじん切り大さじ1)

●作り方

- ①フライパンにバターを熱し、焦がさないようににんにくを炒め、良い香りが立ってきたら、熱々のご飯を加えて炒めます。
- ②バターが全体に回ったら、エコープオイスターソースとこしょうで調味し、醤油を回し入れます。
- ③仕上げにクレソンの葉先(またはパセリのみじん切り)を散らしたら出来上がりです！

●商品特徴

国産かきを丸ごとすりつぶしました。牡蠣のうまみが料理の味を引き立てます。

