

岡山名物！エビ飯セット 中華スープ

アレルギー/小麦・えび・乳成分

【材料】（約2人用）

むきえび(大) (冷凍) 100g

塩 少々

玉葱 1コ

細葱 適量

油 大1/2

ご飯 約400g

エビ飯の素 1箱

青菜 1/4ワ

もやし 100g

細葱 適量

水 400ml

鶏がらスープの素 大2/3

しょうゆ 小1

酒 小1

塩、こしょう 少々

ごま油 少々

作り方

エビ飯

- ①むきえびは背わたを取り、軽く塩水で洗って水気を拭き取る。
- ②玉葱…みじん切り
細葱(スープにも使用)…小口切り
- ③フライパンに油を熱し、②を炒め、しんなりしたら、①を加えて炒め合わせる。
- ④えびの色が変わったら、ご飯を入れ、再度炒め合わせ、付属の具材、タレを入れ全体にからまるまで炒める。

中華スープ

- ①青菜…ざく切り
細葱(エビ飯にも使用)…小口切り
- ②鍋に(a)を煮立て、青菜、もやしを入れて煮る。
- ③火が通ったらごま油を回しかけ、細葱を散らす。

調理例



*赤字の材料はご自宅でご用意ください