

長ねぎとさくらえびのごはん

～長ねぎとさくらえびの香りがおいしい～



材 料 (2人分)

長ねぎ	1/2本(50g)
さくらえび(素干し)	6g
ごま油	小さじ1(4g)
しょうゆ	小さじ1(6g)
ごはん	280g
(あたたかいもの)	

作り方

1. 長ねぎは小口切りにする。
2. フライパンを熱し、ごま油を入れ、①の長ねぎを炒める。
長ねぎがしんなりしたら、さくらえびを入れる。
香りが出てきたらしょうゆを加え、軽く炒め、火を止める。
3. あたたかいごはん②の具を加えて混ぜる。
(混ぜてから少しおくと、ごはん②に味が馴染みます。)