

葉たまねぎチャーハン



ホタテクリームあんかけ

材料・分量（4人分）

【葉たまねぎチャーハン】

- 葉たまねぎ（青い部分） 2本分
- ベーコン 100g
- ごはん 4膳分
- 卵 4個
- 塩 少々
- こしょう 少々
- しょうゆ 大さじ1
- サラダ油 大さじ2

【海鮮クリームあんかけ】

- 葉たまねぎ（白い部分） 2本分
- ほたて貝柱 12個
- むきえび 12尾
- バター 20g
- 水 200cc
- 牛乳 400cc
- 中華スープの素（顆粒） 大さじ2
- 片栗粉 大さじ1.5

作り方

【葉たまねぎチャーハン】

- 1 葉たまねぎの青い部分をみじん切りにし、ベーコンは1cm幅に切る
- 2 フライパンを強火にかけサラダ油を入れる。フライパンが温まったら、溶いた卵、ごはん、葉たまねぎ、ベーコンを入れ炒める
- 3 2～3分炒めたら、塩こしょうをふり、鍋肌にしょうゆを回しいれ全体をさっと混ぜ合わせる

【海鮮クリームあんかけ】

- 1 葉たまねぎの白い部分をみじん切りにし、ほたて貝柱は半分に切る
- 2 鍋にバターを入れ、葉たまねぎを中火で3分ほど炒める
- 3 鍋に水、牛乳、中華スープの素を入れ、中火で2分ほど煮る
- 4 むきえび、ほたて貝柱を入れ、30秒ほど煮たら水溶き片栗粉でとろみをつける

セールスポイント

香りが強い葉の部分はチャーハンの具に、甘みの強い白い部分は中華風のクリーム煮にし、それぞれの良い部分を引き出します
葉たまねぎの甘みと海鮮の風味がマッチした新感覚のチャーハンです