

# ガーリックレタスチャーハン

使用商品 タバスコガーリックソース



調理時間  
(目安) 15分

## 料理特徴

ガーリックを加えなくても、タバスコガーリックソースを使うことでガーリック風味と辛味を付与できます。

## 材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	400g		
濃口しょうゆ	小さじ2		
タバスコガーリックソース	小さじ2		
ガラスープ(顆粒)	小さじ2		
卵	2個		
長葱(みじん切り)	1/4本		
サラダ油	大さじ1		
レタス(ちぎる)	2枚		
フライドガーリック	10g		
小葱(小口切り)	適量		

## 作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、溶き卵を流しいれ全体をかき混ぜる。
- ②①にご飯を加えて混ぜ、みじん切りにした長葱を加えてさらに炒め、濃口しょうゆ・ガーリックソース・ガラスープで味付けする。
- ③②に小さくちぎったレタスを加えて火を止め、全体を混ぜる。
- ④皿に③を盛り付け、フライドガーリック・小葱を散らして出来上がり。

# ブルスケッタ(スパイシーガーリック)

使用商品 タバスコガーリックソース



調理時間  
(目安) 10分

## 料理特徴

『タバスコガーリックソース』を使った、サクッと香ばしいガーリックトーストとスパイシーなトマトのブルスケッタです。

## 材料 8 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
フランスパン	1/2本		
バター	20g		
タバスコガーリックソース	小さじ2		
トマト	1個		
<ソース>			
オリーブ油	大さじ1		
タバスコガーリックソース	小さじ2		
塩胡椒	少々		
パセリ	少々		

## 作り方

- ①トマトは角切りにして<ソース>と和える。
- ②バターを室温に戻し、ガーリックソースと混ぜ合わせる。
- ③フランスパンを1cm厚さに切り、②を塗ってトースターで焼く。
- ④③のトーストに①・みじん切りにしたパセリをのせて出来上がり。