

ナシゴレン

使用商品 タバスコハバネロソース



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

インドネシア風のチャーハンです。『タバスコハバネロソース』を加えて後引く辛さに仕上げました

材料 2人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|--------------|-------|--------|------|
| ご飯 | 400g | <目玉焼き> | |
| ムキエビ | 8尾 | 卵 | 2個 |
| 鶏もも肉 | 80g | サラダ油 | 小さじ2 |
| 玉ねぎ | 60g | 塩胡椒 | 少々 |
| ニンニク | 2片 | | |
| 卵 | 2個 | パセリ | 適量 |
| サラダ油 | 大さじ2 | | |
| ナンプラーまたは濃口醤油 | 大さじ1強 | | |
| タバスコハバネロソース | 4g | | |
| 塩胡椒 | 少々 | | |

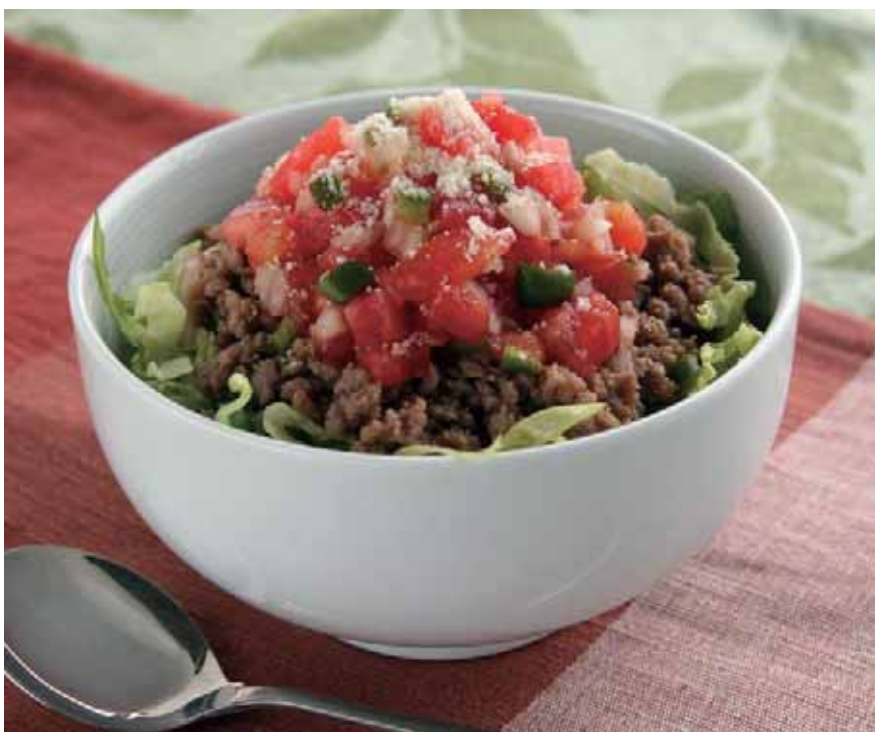
作り方

- ①鶏もも肉は小さめに切り、玉ねぎ・ニンニクはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①・ムキエビを炒める。
- ③溶いた卵を②に加えて軽く混ぜ、半熟のうちにご飯を加えて炒める。
- ④醤油・ハバネロソース・塩胡椒で③に味付けて皿に盛り付ける。半熟の目玉焼きを乗せてパセリを添える。

※お好みでタバスコハバネロソースをかけてお召し上がりください。

ハバネロサルサのタコライス

使用商品 タバスコハバネロソース



調理時間
(目安) 30分

料理特徴

『タバスコハバネロソース』でサルサソースをスパイシーに仕上げ、たっぷりに乗せたタコライスです。

材料 4人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|-------------|------|-------------|-------|
| ご飯 | 800g | <サルサソース> | |
| レタス | 4枚 | トマト | 2個 |
| 豚ひき肉 | 400g | ピーマン | 1個 |
| <調味液> | | 玉ねぎ | 1/2個 |
| 濃口醤油 | 大さじ2 | レモン汁 | 大さじ1 |
| 砂糖 | 大さじ1 | オリーブオイル | 大さじ2 |
| 酒 | 大さじ1 | 塩 | 小さじ1強 |
| にんにく(すりおろし) | 小さじ2 | ブラックペッパー | 少々 |
| 生姜(すりおろし) | 小さじ2 | タバスコハバネロソース | 小さじ1強 |
| タバスコハバネロソース | 小さじ1 | | |
| 粉チーズ | 少々 | | |

作り方

- ①フライパンに豚ひき肉・<調味液>を入れて混ぜほぐし、火にかけて炒める。
- ②器にご飯・細切りにしたレタス・①・<サルサソース>を盛り付け、粉チーズをかける。

<サルサソース>の作り方

- ①トマトは皮を湯むきして5mm角切り、ピーマンも5mm角切り、玉ねぎはみじん切りにする。
- ②レモン汁・オリーブオイル・塩・ブラックペッパー・ハバネロソースを①に合わせて、冷蔵庫で冷し味をなじませる。