

Recipe
02

豚丼オムライス



材料〈2人分〉

豚肉……………120g
ご飯……………2膳分
卵……………4個
シュレッドチーズ……………40g
豚丼のタレ(市販品)……………40g
塩、コショウ……………各少々
サラダ油……………適量
バター……………適量

作り方

- 1 フライパンにサラダ油を熱し、小さめに切った豚肉を炒める。豚丼のタレを加えて絡める。
- 2 ボウルにご飯を入れ、1の豚肉を加えて混ぜ合わせる。
- 3 ボウルに卵を割り入れて塩、コショウを加える。泡立て器で溶きほぐしておく。
- 4 フライパンにサラダ油とバターを熱し、3を加えて軽く混ぜる。中央にシュレッドチーズを置き、2のご飯を中央に載せて卵で包む。皿に盛りつけ、豚丼のタレをかける。



レストラン Hiro
高橋 広明シェフ

十勝産、特に芽室産の食材を中心に、フランス料理食材とのコラボレーションをモットーにした料理が味わえます。洋食のみならず、和洋折衷の料理が供されるので幅広い年代が楽しめます。



HP