

オタフク「ボルガライスソース」を使ったボルガライスの作り方



材料(1人分)	規格	使用量
＜オムライス＞		
鶏もも肉	1cm角	25g
玉ねぎ	粗みじん切り	25g
ごはん		180g
卵		2個
油		適量
ボルガライスソース	1,200g	20g
とんかつ		1枚
ボルガライスソース	1,200g	30g

《下準備》

- ① 鶏肉は1cm角、玉ねぎは粗みじん切りにする。
- ② とんかつは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ ボウルに卵2個を溶きほぐしておく。

《調理方法》

- ① フライパンに油をひき、鶏肉、玉ねぎ、ごはんの順に加えて炒める。
- ② 火が通ったらオタフクボルガライスソース20g加えて手早く炒め合わせ、取り出しておく。
- ③ フライパンに油をひき、溶きほぐしておいた卵を円形状に広げて半熟程度に焼く。
- ④ ③の中央に②をのせて包み込みオムライスにし、皿に盛りつける。
- ⑤ ④の上にカットしたとんかつをのせ、オタフクボルガライスソースを30gかける。