

ニラ豚おにぎり



材料 4人分

・米	2合
・豚バラ肉	120g
・ニラ	2/5束
・砂糖	小さじ1.5
・しょう油	大さじ3
・豆板醤	小さじ1/2
・ごま油	小さじ1/2
・白ごま	小さじ2
・おろし生姜	少々
・スライスチーズ	2枚

作り方

- ① 米を炊きます。
- ② ニラを細かく刻みボウルに入れ、おろし生姜・しょう油・豆板醤を入れ味を染み込ませます。
- ③ 豚肉をこまぎりにします。切った豚肉をフライパンで炒めます。
- ④ 炒めた豚肉を②のボウルへ入れ砂糖・ごま・ごま油を混ぜ合わせます。
- ⑤ 炊きあがったご飯を④の具材と混ぜ合わせおにぎりを4つ作ります。
- ⑥ おにぎりの上へチーズを乗せ、チーズが溶けるまで焼き完成させます。