

ガーリックステーキライス

ガーリック ステーキライス

調理時間
20分以内



マキシマムナチュラルスパイスが味の決め手!
イチコの山盛りガーリックステーキで作る
本格的な味わいのガーリックライスです♪



材料 (2人分)

- ・温かいご飯…茶碗2杯
- ・山盛りガーリックステーキステーキ…1/2パック
- ・玉ねぎ(みじん切り)…1個
- ・オリーブオイル…大さじ2
- ・酒…点大さじ2
- ・マキシマムナチュラルスパイス…小さじ2
- ・醤油…小さじ1

作り方

- ①フライパンにオリーブオイルをひき、にんにくチップとサイコロ状にカットしたステーキをサッと焼き取り出す。
- ②玉ねぎを加え、中火で焼き色がつくまで炒める。
- ③温かいごはんを加え炒め、酒・マキシマムを入れ炒める。
- ④焼き色がついてきたら、にんにくとステーキを戻し炒める。
- ⑤最後に醤油を加えて炒め、塩気が足りなければマキシマムで味を整える。器に盛り出来上がり。