

トマトたっぷり

# シンシリアンライス

佐賀市のご当地グルメ。昭和50年ごろ佐賀県中心街の喫茶店で誕生したのが始まりとか。

調理時間

10分

エネルギー

754  
kcal

塩分相当量

約0.9g

※エネルギー、食塩相当量は1人分です



キューピー



キューピーマヨネーズ

## 材料(2人分)

・ ご飯	_____	400g
・ 豚肉	_____	160g
・ レタス	_____	2枚
・ プチトマト	_____	5個
・ トマト	_____	1/2個
・ キューピーマヨネーズ	_____	適量
・ キューピーすりおろしオニオンドレッシング	_____	適量

## 作り方

- ①レタスは太めのせん切りにする
- ②豚肉をドレッシングに約10分漬け込み、熱したフライパンで焼く
- ③トマトはタネを取り除いて5mm幅の角切りにする。プチトマトは1/8に切る
- ④器にご飯を盛り、①、②、をのせ、周りを③で囲む
- ⑤マヨネーズで線描きする