辣豆瓣蛋炒飯

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 熟飯 300 克，煮好後儘速冷藏
- 雞蛋 2 顆打散；冷凍豌豆 60 克
- 天府辣豆瓣醬 1 大匙
- 食用油 1 大匙、水 1 大匙；蔥 2 根切末

做法

1. 辣豆瓣醬與水拌勻。鍋中熱油，加入蛋液炒至凝固。
2. 加入豌豆與白飯，撥散飯粒拌炒，至豌豆熟透且白飯充分熱透。
3. 加入辣豆瓣醬汁與蔥花，再拌炒 1 分鐘即可。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



辣豆瓣醬

275g / 9oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。