甜麵醬蔬菜炒飯

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 熟飯 300 克，煮好後儘速冷藏
- 天府甜麵醬 1 大匙
- 小紅蘿蔔 1 根切丁；冷凍豌豆 80 克
- 食用油 1 大匙、水 1 大匙；蔥 2 根切末

做法

1. 甜麵醬與水拌勻。熱油後先炒紅蘿蔔 3 分鐘，再加入豌豆。
2. 加入白飯拌炒並撥散飯粒，炒至整體充分熱透。
3. 加入甜麵醬汁與蔥花，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



甜麵醬

170g / 6oz.

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。