

とっておきレシピ RECIPE

広島風お好み焼き



材料

くろっぺ(黒豆もやし)

豚ばら肉

キャベツ

中華麺

ソース

青のり

作り方

1. お好み焼きの皮を焼き、もやし、豚肉、キャベツ、中華麺をのせ、さらに上からもう一枚の焼いた皮をのせ、中の具材を蒸し焼きにします。
2. お好みにソース、青のりなどをかけていただきます。