

とっておきレシピ RECIPE

どさんこ焼きそば



材料

(2人前)

成田もやし1袋 (250g)

キャベツ (1枚)

白菜 (1/2枚)

ニンジン (10g)

玉ネギ (1/4個)

豚ひき肉 (70g)

中華麺 (中太ちじれ麺) (1玉)

ラーメン味噌だれ (市販品) (1人前)

ごま油 (小さじ1)

サラダ油 (大さじ1)

日本酒 (大さじ1)

作り方

1. 中華麺をゆで、水で洗い、ごま油で和える。
2. 鍋にサラダ油を熱し、豚ひき肉、野菜、成田もやしを炒める。
3. ラーメン味噌だれを加えて炒め、(1)の中華麺を加え、日本酒をふりかけて炒め合わせる。
4. 仕上げにごま油小さじ1/2をふって香りを付ける。