

おうち de 満洲レシピ

Vol.20

豚キムチ 焼そば

ピリ辛
だよ



しょうゆタレが
麺と絡み食欲そそる！

材料(2人前)

- ★蒸麺…2袋
- ★しょうゆタレ…1袋
- ★キムチ…100g

- 油…大さじ1/2
- 酒…小さじ2
- コショウ…少々
- ごま油…少々

野菜

- 豚肉(一口大に切る)…30g
- もやし…160g
- 小松菜(5cm幅に切る)…80g
- 人参(細切り)…40g
- 玉葱(スライス)…30g

※お好みの具材・量でOK!

作り方

- ①蒸麺は袋から出して皿に移し、ラップをしてから電子レンジ(500W)で30秒～1分加熱します。
- ②熱したフライパンに油をひき、豚肉を入れ炒めます。
- ③豚肉に火が通ったら、野菜・酒・コショウを入れ、しんなりするまで炒め、蒸麺を入れ麺がほぐれるまで炒めます。
- ④しょうゆタレ・キムチを加え、水分が無くなるまで炒めて、仕上げにごま油をかけて完成です。

レシピ考案者:上福岡北口店 小山照司 川越西口店 小山弘子

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“豚キムチ焼そば”にはこれ!



蒸麺 蒸中華麺 (1玉170g) **55円 + 税**

国産白菜のキムチ [200g] **210円 + 税**

特売日価格 **45円 + 税**

いつもの違う焼そばをどうぞ!



丸大豆醤油使用
しょうゆタレ
30円 + 税

お土産コーナーで販売中!

201910SK