

おうち de 満洲レシピ

Vol.26

キムチ焼そば

よく混ぜてから
食べてね♪



★蒸麺…2袋

- 油…大さじ1
- 豚バラ肉…60g

野菜

- もやし…160g
- 長ネギ(斜めにスライス)…60g
- ピーマン(細切り)…40g
- 水…30cc
- 酒…少々

★キムチ…100g

A

★しょうゆタレ…1袋

- お酢…20cc
- ※混ぜ合わせておく。

Point!

★キムチ(トッピング)…60g

材料
(2人前)

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1分加熱します。
- ② 熱したフライパンに油をひき、豚バラ肉を炒め、8割ほど火が通ったら野菜を入れ炒めます。
- ③ 野菜がしんなりしたら、蒸麺を入れ、麺の上から水を回しかけてほぐしながら炒め、酒を入れ炒めます。
- ④ キムチ・Aを入れ、よく混ぜ合わせ炒めます。お皿に盛り、キムチをトッピングして完成です。

レシピ考案者 蕨東口店 竹地

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

しそベーゼ 焼そば



パスタ風!
しそが香っておいしいよ!

ソースの作り方
(120g)

- 大葉(軸を切り落とす)…30枚
- カシューナッツ…10粒
- 粉チーズ…大さじ2
- オリーブオイル…大さじ5
- ニンニク…2片
- 塩…小さじ1/2

- ① ミキサーに材料を入れ、なめらかになるまで攪拌します。
(保存期間は、冷蔵庫で1週間位です。お早めにお召し上がりください。)

焼そばの作り方(1人前)

★蒸麺…1袋

- ベーコン…34g
- オリーブオイル…大さじ1
- 塩、粉チーズ…各適量

- ① 蒸麺は皿に移し、ラップをし、電子レンジ(500W)で50秒加熱します。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、ベーコン・蒸麺を入れ炒めます。ソースを30g加え、よく混ぜ合わせ、塩で味を整え、皿に盛り粉チーズを振り完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 調理部 山田

お土産コーナーで販売中!

焼そば用



蒸麺
栃木県産小麦
100%

そのまま食べても
おいしい。



丸大豆醤油使用



蒸麺 蒸中華麺 (1玉170g) 55円+税

特売日価格 45円+税

国産白菜のキムチ

[200g] 210円+税

しょうゆタレ

30円+税