

きのこあんかけ 焼そば

レシピ考案者 下赤塚駅店 山田



※写真は1人前です

材料
(2人前)

★蒸麺	2玉		
酒(麺ほぐし用)	大さじ1	豚バラ肉	50g
ごま油	大さじ1	にんにく(みじん切り)	一片
A ★しょうゆタレ	1袋	油	大さじ1
A 水	400cc	B エリンギ(短冊切り)	30g
A オイスターソース	小さじ2	B しめじ(石づきを取る)	30g
A 酒(あんかけ用)	大さじ1	B 玉ネギ(薄切り)	30g
A 片栗粉	25g	B 小松菜(4cmに切る)	30g
A コショウ	少々	B 人参(細切り)	20g

混ぜ合せておく

★は自家製お土産商品です

作り方

- ① ★蒸麺を耐熱皿に入れ、酒を回しかけ、ふんわりとラップをして電子レンジ(500W)で1分加熱します。
- ② フライパンでごま油を熱し、①を入れ1分半焼き、裏返してまた1分半焼きます。麺の表面がカリッとしてきたら、皿に取り出します。
- ③ ②のフライパンににんにくと油を入れ弱火で炒めます。香りが出たら豚バラ肉を炒め、Bを入れて更に炒めます。
- ④ Aを片栗粉が溶けるように混ぜ③に入れます。中火で混ぜながら炒め、とろみがついたら②の麺にかけて完成です。



★蒸麺 (1玉170g)

通常価格 70円(税込)

特売日
価格 60円(税込)



★しょうゆタレ

50円(税込)

202309YY