

- ① フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて色が変わるまで炒める。

ポイント 肉を入れたら、箸でほぐしながら炒めましょう。



- ② 玉ねぎ、人参、しめじ、キャベツ、ニラの順に加え、強めの中火で炒め合わせる。

ポイント 火の通りにくい野菜から、順に炒めていきましょう。



- ③ 野菜がしんなりしたら、焼きそばと水大さじ2を加え、麺をほぐしながら炒め合わせる。

ポイント 麺に水をまわしかけ、箸でほぐしながら炒めましょう。



- ④ 火を少し弱めてタレを加え、全体になじむように手早く絡め合わせる。

ポイント 麺と具材にタレがしっかり絡まるよう、手早く炒め合わせましょう。



お届けの食材 ※野菜は洗浄済み

豚こま切れ肉	120g	ニラ	20g
玉ねぎ	60g	焼きそば	2玉
キャベツ	60g	タレ(博多とんこつラーメン)	
人参	40g	スープ	1袋
しめじ	30g		

ご用意いただく食材

ごま油	大さじ1
水	大さじ2

今回のメニューを手軽に再現

上記の食材を準備し、
手順は左記のレシピを参照してください。

タレ

中華スープの素(ペーストタイプ)	大さじ1
湯	大さじ1
牛乳	大さじ1

※焼きそばの麺は1玉130gの「むし中華めん」を使用しています。

作り方

- 容器に中華スープの素を入れて分量の湯で溶きのぼし、牛乳を加えてなじむように混ぜ合わせる。
- 豚肉は食べやすい長さに切る。
- 玉ねぎは細め(1cm弱)のくし切りにし、人参は4cm長さの短冊切りにする。キャベツは4cm角程度のざく切りにし、ニラは4cm長さに切る。しめじは石づきを切ってほぐす。

作り方は下準備と手順1~4を参照してください。

一言コメント

仕上げに味をみて、お好みで塩、こしょう各少々でとのえましょう。