

塩焼きそば



材料2人分	分量
焼きそば用中華麺	2玉
豚こま肉	100 g
長ネギ	40 g
人 参	50 g
ニラ	60 g
もやし	60 g
調味料	
中華黄金比の素80g	

中華黄金比の素のみ

【作り方】

- ①豚こま肉は、一口大に切る。長葱・人参は細切り、ニラは3 c mの長さに切る。
- ②中華麺は電子レンジに入れて1分程かけ、温めておく。
- ③油をひき豚こま肉を炒めて火が通ったら、温めた中華麺を入れて炒める。

中華黄金比の素を加え炒め麺に味が馴染んだら、長葱・人参・ニラ・もやしを加え炒め仕上げる。

【アレンジ：オム塩焼きそば】

フライパンに溶き卵（中華麺1玉に対して卵2個）を流し入れ中火で焼き、塩焼きそばを包み仕上げる。

