

つくってみませんか？

安中生まれの上州ねぎを使ったしょうゆ焼きそば



<上州ねぎしょうゆ焼きそば>

材料(4人分)

中華めん	…	400g
豚小間肉	…	180g
酒(肉にまぶしておく)	…	小さじ2
上州ねぎ(斜め切り)	…	120g
しいたけ(スライス)	…	60g
たまねぎ(スライス)	…	180g
もやし	…	180g
油	…	大さじ1/2
○みりん	…	大さじ1と1/3
○食塩	…	少々
○しょうゆ	…	大さじ2
ごま油	…	大さじ1弱

作り方

- ① フライパン油を入れて中火に熱し、豚小間肉を炒める。
- ② 色が変わってきたら野菜を加えて中火で炒める。
- ③ 中華めんを加え、みりんを入れてほぐしながら中火で炒める。
- ④ 塩としょうゆを入れて炒めあわせ、ごま油を回し入れて香りをつける。

