

おいしさレシピ

# 塩キャベツの素



Mama no

Handmade Cooking

02

## 大人の塩焼きそば

### 材 料

中華蒸し麺……………1玉  
豚こま切れ肉……………60g  
キャベツ(葉大)……………1枚  
にんじん……………1/4本  
もやし……………30g  
サラダ油……………小さじ1杯  
ごま油……………小さじ1杯  
水……………大さじ2杯  
塩キャベツの素……………1袋(15g)

### 作り方

- ① キャベツは食べやすい大きさに刻み、にんじんは食べやすい薄切りにします。
- ② フライパンにサラダ油を中火で熱し、豚肉を入れます。豚肉の色が変わったら①を入れしばらく炒めます。
- ③ 野菜がしんなりしたら、中華蒸し麺を入れ、ほぐしながら水をいれます。
- ④ もやしと塩キャベツの素を入れよく混ぜ合わせ、ごま油を最後に加えて出来上がり。

