

フライパンで焼肉定食 「あんかけかた焼きそば」レシピ



材 料		分量
材	料	
フライパンで焼肉定食のたれ		100.00 g
中華麺		200.00 g
豚ミンチ		100.00 g
白葱		30.00 g

手 順



① ※麺は焼く前に電子レンジで30秒程温めると、早く美味しく仕上がります。

② 熱したフライパンに油を多めにひき、麺を両面きつね色になるまで焼いて、皿に移します。

③ 次に、熱したフライパンに油をひき、豚ミンチ、白葱を半量入れて炒めます。



④ ③に火が通りましたら、たれを入れてからめます。

⑤ 出来たあんを麺にかけて、残りの白葱を乗せて完成です。

