

# あんかけ・かた焼きそば

## 材料 (2人分)

豚薄切り肉 100g 中華麺(蒸したもの)2玉  
小松菜 1/2束 ゆでたけのこ 50g  
白ネギ 5cm しょうが 1かけ

A 鶏がらスープ(固形を溶いたもの)200cc

A しょうゆ大さじ2 A 酒大さじ1

A 砂糖小さじ1 A 塩こしょう少々

B 片栗粉大さじ1 B 水大さじ1



## 作り方

1



材料をそろえる

2



豚肉は食べやすい大きさ、ゆでたけのこ、しょうがは千切り、白ネギは薄切り、小松菜は5cmくらいのざく切りにする。

3



AとBをそれぞれ合わせておく。

4

フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、中華麺をいれほぐし



5



焦げ目がついたら更にサラダ油大さじ 1 を加え麺をひっくり返して焼く。

6



中華鍋またはフライパンにサラダ油を熱ししょうがを炒め、かおりがしてきたら豚肉を炒める。

7



続いて野菜を炒め合わせる。

8



A をフライパンに加えて煮立ったら

9



B の水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、ひと煮立ちさせる。

10 カリカリに焼けた麺の上にあんをかけて…出来上がり。

