

豚キムチ焼きそば

材料 (2人分)

中華麺(むし)	2玉
もやし	小1袋
白菜キムチ	150g
白ねぎ	1/2本
にら	1/3束
豚肉スライス	150g
下味用の材料	
└にんにく	1片
└しょうが	1/2片
└ごま油	小さじ1
└しょうゆ	小さじ1
└紹興酒	大さじ1
こしょう	少々
紹興酒	大さじ2
タレ	
└オイスターソース	大さじ2~3
└しょうゆ	大さじ2
ごま油	少々
サラダ油	適量



作り方

1. にんにく、しょうがをみじん切り、白ねぎは斜め切り。
にらは3cm幅にカットする。
白菜キムチはざく切りにする。
もやしはさっと塩茹でにして、水気をとる。
2. 豚肉スライスは1口大に切り、下味用の材料とあわせる。
3. フライパンにサラダ油を熱し中華麺を炒め、取り出す。
4. フライパンを火にかけ、2の豚肉と白菜キムチを入れ強火で炒める。
5. もやし、白ねぎ、にらを加えて炒めあわし、ごま油を少したらしてあげる。
中華麺をフライパンにもどし、こしょう、紹興酒を入れて炒めながら混ぜタレをかけて混ぜ合わせる。

所要時間 20分
主な調理器具 フライパン