

作ってみよう！ 家で簡単ひるごはん

かんたん♪豚キムチ焼きそば

材料 2 人分

中華めん	2玉
豚バラ薄切肉	150g
各務原キムチ	150g
白いりごま	小さじ2
コチュジャン	大さじ1と1/2
砂糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
酒	大さじ1
サラダ油	少々
塩・こしょう	少々



作り方

- 1、焼きそば麺は袋のまま電子レンジで2分加熱する。
- 2、豚肉は3センチ幅、キムチは水気を切ってザク切りにしておく。
- 3、フライパンにサラダ油を熱する。豚肉を入れて塩とこしょうをふり、炒める。
- 4、色が変わったら、キムチを炒め、調味料の材料を加えてからめる。
- 5、焼きそば麺を入れて、炒める。
- 6、器に盛り、ごまをふりかける。



キムチの汁を足すことで辛味がアップします。
豚肉に塩・こしょうをしっかりふったほうが
おいしいです。