

「ソース焼きそば」

材料（1人分）

- 市販のソース焼きそば（粉末ソース付き：1人分）
- 冷凍えび...3尾
- 小松菜...1/3袋
- 生姜...1/3かけら
- 豆板醤...小さじ1/3
- ごま油...大さじ1
- 紹興酒...大さじ2
- 水...大さじ1



作り方

- ① 生姜を千切りにする。
- ② フライパンにごま油を大さじ1/2と生姜・豆板醤を入れて中火にかける。
- ③ 香り立ってきたら、麺を入れ紹興酒大さじ1・水大さじ1を振り入れ、軽く炒める。
- ④ ③に付属の粉末ソース1人分を全て入れ、麺全体にからめて終了。麺はお皿に盛る。
- ④ フライパンに残りのごま油を入れ、冷凍えび・紹興酒大さじ1を振り入れふたをして中火で蒸し焼きする。
- ⑤ えびに火が通ったら、3、4cmにきざんだ小松菜を入れ、さっと炒め、④の麺の上に飾る。

Memo

