

作り方手順(2人前)



1 ザルを外し中に焼そば(蒸し麺)を入れ、水洗いする。
本体底に水160mlを入れザルをセットする。



2 焼そば(蒸し麺)の上に豚バラ肉・キャベツ・玉ねぎ等の具材を乗せる。



3 フタをして 500W で約8分加熱する。残ったお湯を捨て、麺と具材をザルから本体に移す。



4 ソースと合わせて出来上がり！お好みで青のりなどをのせて、出来上がり。



横手風焼そば

秋田県横手市
麺は太目・角麺・ちぢれていない。
ソースはさらっと甘めが特徴。



※赤文字は1人前・青文字は2人前の表記です。

目玉焼きの作り方

- 1 本体に卵1個(2個)を割り入れ水大さじ1(大さじ2)をふる。
- 2 フタをして電子レンジ500wで約1分20秒加熱する。

調理方法

- 1 ザルを外し中に焼そば(蒸し麺)を入れ、水洗いする。
- 2 本体底に水160mlを入れ、①のザルをセットする。
- 3 焼そば(蒸し麺)の上に豚ミンチ・キャベツをのせ塩をふる。
- 4 フタをして500wで約5分(約8分)加熱する。残った湯を捨て、麺と具材をザルから本体に移す。
- 5 ソースと合わせ目玉焼きをのせ、福神漬けを添える。

(1人分) (2人分)

材 料	焼そば(蒸し麺) 豚ミンチ キャベツ(約3cm×1cmに切る) 塩 卵	1玉 50g 30g ひとつまみ 1個	2玉 100g 60g ふたつまみ 2個
--------	-------------------------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

ソ ース	焼そばソース お好み焼きソース 和風出汁の素	大さじ2 大さじ1 小さじ1/2	大さじ4 大さじ2 小さじ1
---------	------------------------------	------------------------	----------------------

トッピング	福神漬け	好みで	好みで
-------	------	-----	-----

目玉焼き作りの際の注意

卵が破裂する恐れがありますので、黄身・白身の部分を竹串や爪楊枝などで十数ヶ所穴を開けてから電子レンジにかけてください。