



焼きそば

材料

■1~2人分

豚肉(こまぎれ)	50g
キャベツ	60g
蒸し中華麺(焼きそば用)	1袋(130g)
焼きそば用ソース	大さじ2
塩・こしょう	少々
ごま油	小さじ1/2
かつお節・青のり・紅生姜	適量

作り方

- 1 豚肉・キャベツは一口大に切る。
- 2 本体に水100mlを入れ、中容器をセットする。キャベツと豚肉を順にのせ、塩・こしょうして中華麺をのせ、焼きそば用ソースを全体にかけ、ほぐしながらからめる。
- 3 電子レンジ(500W)で4分30秒加熱する。
- 4 電子レンジから容器を取り出し、焼きそばにごま油を回しかけ、全体を混ぜる。器に盛り、お好みでかつお節と青のりをかけ、紅生姜を添える。