

9/25(水)

きのこの目玉焼きそば

(材料)

たまらん堂「幸せの愛でたまご」

豚ひき肉：30g

きのこ類：好きな量

玉ねぎ：30g

焼きそば麺（中華麺）：1玉

〔焼肉のたれ：大さじ1

〔ウスターソース：大さじ1/2

サラダ油：少々

塩こしょう：少々

① きのこ類は石づきを取って、食べやすい大きさに切り、ほぐす。
玉ねぎは細切りにする。

② フライパンに油を温め、豚ひき肉と①を入れて炒める。

③ 塩こしょう、麺を入れて水少々を加え、ほぐしながら炒める。

④ 焼肉のたれとウスターソースで味付けし、皿に盛る。

⑤ 別のフライパンで目玉焼きを2つ作り、④に乗せる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。