

# 食材2つだけ！

# 豚バラ

# キムチ



調理時間

15分

# 買い置きのそうめんを有効活用

# 豚キムチそうめんチャンプルー

## 材 料 (2人分)

豚バラ薄切り肉 ..... 150g

キムチ ..... 100g

そうめん ..... 3束(150g)

○鶏ガラスープの素 … 小さじ1

○しょうゆ ..... 小さじ1/2

鹽 ..... 適宜

ごま油 ..... 小さじ2

# 1 切る

キムチはひと口大に、豚肉は幅2cmに切る。鍋にたっぷりの湯を沸かし、そうめんを規定時間茹でたら流水で冷やし、ザルにあげる。

## 2 フライパンで炒める

フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を色が変わらるまで炒めたらキムチも加えて1分炒める。そうめんと○を入れ、炒め合わせる。必要であれば塩を加える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイト

検索