



コンフの和風焼きそば

コンフの旨味を生かした、さっぱり味の塩焼きそばは、薬味たっぷりて大人の味に。

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(プレーン) 大さじ3(45g)
- 万能ネギ 4本
- みょうが 2本
- ショウガ 薄切り3枚
- 水菜 2株
- 焼きそば 蒸し麺 2玉
- 塩 小さじ1/2
- 湯 大さじ2
- 黒ごま 少々
- ごま油 大さじ1



コンフ(プレーン)使用

★ 作り方 ★



1 万能ネギ、水菜は4cm長さ、みょうが、ショウガは千切りにする。

2 フライパンにごま油を熱し、みょうが、ショウガを弱火で炒める。コンフを加え中火で炒める。

3 麺を袋の上からもみほぐし、2に加え、湯を加え箸でほぐしながら炒める。塩を加え、混ぜ合わせ、水菜を加えさっと炒める。黒ごまを少々ふる。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

水菜は最後にさっと炒める程度でOK。炒めすぎに注意して。

TASTE

料理の感想

シャキシャキの水菜の食感、みょうがやしょうがの薬味の味が、コンフを引き立ててくれます。材料も少なく、作り方もカンタンなので、いつでも作れる定番メニューに！