

アグー豚肉たっぷり中華やきそば

【おすすめ部位】
モモ、バラ



材料【2人分】

アグー豚肉 モモ 200g

【具材】干し椎茸、ピーマン、たけのこ、もやし 各適量

鶏ガラスープ 1/2カップ

蒸し麺 2玉

オイスターソース 小さじ1

具材:塩、こしょう 各適量



作り方

- 1 蒸し麺を入れほぐさず上から押し付ける様に両面をこんがり焼き、皿に移す。
- 2 アグー豚肉を炒め火が通ったら食べやすい大きさに切った具材をいれ、塩こしょうで炒める。
- 3 ②の中に①の麺をのせ鶏ガラスープ、オイスターソース、醤油を入れ麺をほぐしたら水分がなくなるまで炒めたら出来上がり！

