

簡単レシピ!

～黒味噌ベースの甘い濃厚ソース～ ジャジャン麺

材料（1人分）

ジャガイモ 1/2
豚バラスライス 3枚
グリーンピース 5～6粒
油 大さじ1
サリ麺 1袋



作り方

- ①下ごしらえ
 - ・じゃがいも、豚バラスライス：ひと口大
 - ・玉ねぎ：角切り
 - ・グリーンピースを茹でる。
- ②フライパンに油大さじ1を入れて、ひと口大に切ったじゃがいも、角切りにした玉ねぎ、ひと口大に切った豚バラを加えて炒める。
「ジャジャンソース」を入れて具材としっかり混ぜて全体に火が通ったら火を止める。
- ③約3分間、サリ麺を茹でる。
- ④ザルに上げて水で洗い、冷えたら水気をよくきる。
- ⑤サリ麺を器に入れて、②で作ったジャジャンソースをかけたら完成。

