漬けた白菜がさらに美味しさを盛り上げる！

白菜漬のあんかけ焼きそば



撮影、料理・スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi

【材料】

白菜　500g（1／4玉）
あさ漬の素　20g
中華蒸し麺　2玉
人参　30g
豚バラ肉　100g
水　150ml
水溶き片栗粉　（片栗粉大さじ1、水大さじ2）
オイスターソース　小さじ1／2

【作り方】

① ポリ袋に好みの大きさに刻んだ白菜とあさ漬の素を入れてふり混ぜる。袋の空気を抜いて、冷蔵庫に入れて2～3日漬け込む。

② ひと口大に切った豚バラ肉はさっと湯通しする。人参は厚さ1ミリのいちょう切りに、漬けた白菜は軽く水を切っておく。

③ フライパンにサラダ油大さじ1（分量外）を入れ熱し、蒸し麺はさっと水にくぐらせた後、フライパンに広げて入れる。両面を3～4分ずつ焼いて焼き色をつけ、器に盛る。

④ フライパンにサラダ油大さじ1／2（分量外）を加えて熱し、人参、豚バラ肉を入れて炒める。さらに白菜を加えて炒め、続けて水150～200㎖（分量外）、漬け汁大さじ2、オイスターソースを入れて1分ほど煮る。水溶き片栗粉を加え、とろみがついたら③にかける。

＊お好みでうずら卵を入れても美味しい！



あさ漬の素 80g