

## あの有名店風？あん「入り」焼きそば



1人分

焼きそばの麺 1玉  
お肉やえびなど 50～70g程度  
キャベツなどの野菜 100g程度  
にんにく・しょうが 1/2かけずつ  
ペースト状の中華スープのもと 小さじ1/2  
オイスターソース 小さじ1/2  
酒 大さじ1  
砂糖 ひとつまみ  
塩コショウ 少々  
ごま油 適量  
水溶き片栗粉 適量  
たまご 1/2個分

- 1) あんを作ります。キャベツなど野菜とお肉類は一口大に切る。
- 2) フライパンか鍋にごま油を熱し、にんにく・しょうがを入れて香りが出たらお肉類をさっと炒め一旦取り出す。
- 3) 同じ鍋で野菜を炒め、塩コショウし水200ccと を加える。
- 4) スープを煮立て、お肉類を戻し入れて火が通ったら片栗粉でドロっとする程度にとろみをつける（結構とろみはかためです）
- 5) 最後にごま油をたらす。
- 6) 別のフライパンにごま油を熱し、焼きそばを丸く平たく、少し押し付けながら、くつつくようにこんがり焼く。
- 7) といた卵を全体にまわしかけ、焼き固める。
- 8) お皿にあんを盛り、その上に焼きそばをかぶせるように置く。出来上がり。