

オイマヨビーフン カレー風味



2人分

ビーフン(乾燥) 60g
ジャガイモ 100g
にんじん 2cmほど
キャベツ 1枚
長ネギ 20g
インゲン 3本
にんにく 1かけ
豚肉 70g
塩コショウ 少々
カレー粉 小さじ2
オイスターソース 小さじ2
マヨネーズ 小さじ2

1) ビーフンを戻す。長い場合は食べよくざく切りしておく。
野菜はすべて千切りする。
と水50ccを合わせておく。

2) フライパンでにんにくを炒め、香りがたったら肉と野菜を塩コショウして炒め、火が通ったらビーフンを加えさらに炒める。

3) 全体が混ざったら、合わせた をからめて完成。