

焼物～残りそうめんを広島風お好み焼きで～

ペンネーム

まーちゃん さん （松山市）

材料（2人分）

そうめん	1.5束
豚バラ	30g
キャベツ	大1枚
もやし	20g
人参	20g
キムチ	20g
大葉	適量
ねぎ	適量
チーズ	適量
お好みソース	適量
マヨネーズ	適量

〈PRポイント〉

余ったそうめんをお好み焼きの台に！
のせるものを変えていろいろな種類のお好み焼き
にして食べることができます。違うアレンジとし
てピザの生地にしても楽しめます。



Let's cooking!

1. 余ったそうめんを丸く平らにして、表面がかりかりになるまで焼く。
2. 肉や野菜はホットプレートの横で炒めて、かりかりそうめんの上にのせる。
3. チーズやねぎ、大葉をちらして、蒸し焼きにする。
4. ソースとマヨネーズをかけて出来上がりです。