

ジビエ焼きそば

S e n g i k u - F o o d

材料（1人前）

猪肉	35g
キャベツ	少々
焼きそば用めん	1玉
みそ	大さじ2
塩	少々
こしょう	少々
焼きそばソース	少々
油	

紅しょうが
きざみのり
あおさ

} お好みで



調理手順

- ① 猪肉は半解凍状態でそぎ切りする。
- ② キャベツは好みの大きさに切る。
- ③ フライパンに油を入れて熱し、猪肉を炒め、みそで味付けする。
火が通ったら、フライパンから取り出す。
- ④ フライパンに油を入れて熱し、キャベツを炒め、塩、こしょうで味付けする。
- ⑤ ④にめんを入れ、火が通ったら、塩、こしょう、ソースで味付けする。
- ⑥ 器に⑤を盛り、③をのせ、紅しょうがなどものせる。



出店者からのメッセージ

身近なメニューを選択しましたのでジビエ肉で作った焼きそばを多くの方に食べていただけるように、肉はみそ味、麺は塩、こしょうと特製のソースで味付けしました。



ワンポイント アドバイス

猪肉は焼きすぎないように注意してください。