

おすすめの焼きそばレシピを紹介します。  
美味しく作るコツは3つです。

**【美味しく作るコツ】** ソースの量は量る。  
麺はしっかり焼く。  
ソースは煮詰める。

**【材料 (1人分)】**

焼きそばの麺	1袋 (150g)
(電子レンジで温めておく)	
豚バラ肉 (薄切)	40g
キャベツ	3枚 or 1/10個
濃口ソース	麺の重さ×0.25
こしょう	少々
油	適量

**【火力】**

常に強めの中火

**【出来上がり盛り付け図】**



**【作り方1】**

材料を準備して切ります。



**【作り方2】**

多めの油で麺の両面に焦げ目がつくまで焼きます。こしょうをします。あんまりいじりません。



**【作り方3】**

麺を皿に取り出します。フライパンに油を足して、お肉を炒めます。色が変わったら、計量したソースを入れしっかり煮詰めます。



**【作り方4】**

フライパンに麺を戻しソースがからまったら、キャベツを加え、2分炒めて出来上がりです。



とっても美味しいレシピでおすすめです。こしょうを多めにするとスパイシーに仕上がります。  
しっかりご飯を食べて、元気に過ごしてくださいね。