

吞龍焼きそば 豚キムチやきそば - 1 人前 -



abagi

黒い吞龍焼きそば麺なら、ワイルドな黒い焼きそばが作れます！

材料

吞龍黒焼きそば	1 束
豚肉	50g
※ 2～3センチに切っておく	
ニラ	1／4 束
いか	2～3 切れ
もやし	1／4 袋
キムチ	50g
こしょう	少々

作り方

- 1 吞龍焼きそば麺を説明書き通りにゆでる。
- 2 ゆでている間、フライパンに油を入れ、豚肉を炒める。
- 3 肉の色が変わったら、キムチ、ニラ、もやし、いかを入れる。
- 4 湯切りをした麺を加え、付属の液体ソースをなじませて出来上がり。

※こしょうをお好みでどうぞ！