

焦がしバターでやみつき！ ガリバタ肉野菜正麺

材料/1人前

豚バラ肉（薄切り）	80g
キャベツ	100g
有塩バター	10g
しょうゆ	小さじ2
黒こしょう	ひとつまみ
熱湯	500ml
マルちゃん正麺 醤油味	1袋
添付の液体スープ	1袋
すりおろしニンニク	小さじ1/2

トッピング

黒こしょう（お好みで）	少々
-------------	----

手順

準備

豚バラ肉は4cm幅に切っておきます。キャベツは一口大に切っておきます。

- 1 鍋に有塩バターを入れ中火で加熱し、薄い茶色になったら豚バラ肉を入れて炒めます。豚バラ肉に火が通ったらキャベツを入れ、しんなりするまで中火で炒めます。
- 2 1を端に寄せ、鍋肌にしょうゆを入れ、黒こしょうを入れたら全体に味がなじむまで中火で炒めます。
- 3 熱湯、麺を入れゆでます。ほぐさずに1分経ったら箸でひっくり返し、軽くほぐします。さらに2分程ゆで、火から下ろします。
- 4 器に添付の液体スープ、すりおろしニンニクを入れ、3のゆで汁を注いだらよく混ぜます。
- 5 3の麺と具を盛り付け、トッピングをかけて完成です。