

# 海鮮あんかけ焼きそば



## 料理特徴

「匠味 塩ラーメンスープ」は海鮮との相性も抜群。スープの完成度が高いため、とろみをつけるだけで味が決まります。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
中華麺(蒸)	150g	<あん>	
サラダ油	適量	匠味 塩ラーメンスープ	15g
むき海老	3尾	水	100ml
いか	20g	片栗粉	5g
人参	10g	ごま油	適量
白菜	40g		

## 作り方

- ①いかはそぎ切り、白菜はざく切り、人参は短冊切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れて熱して中華麺を入れ、平らにならした状態で3分焼き、裏返して3分焼いて皿に盛り付ける。
- ③②のフライパンにむき海老・いか・人参・白菜の順番に入れて炒める。
- ④匠味 塩ラーメンスープ・水・片栗粉を合わせて③に加えてとろみをつける。
- ⑤④を②にかけて、ごまあぶらを回しかけたら出来上がり。