

# 黄ニラと桃太郎金山寺 の 焼きそば

## 材料 (4人前)

- 黄ニラ 200g
- 桃太郎金山寺 150g
- キャベツ 200g
- 人参 1/2本
- 豚薄切り肉 200g
- 蒸し麺 4玉
- 酒 大さじ2
- サラダ油 大さじ1



## 作り方



1. 黄ニラは4~5cm幅に、キャベツはざく切り、人参は短冊切り、豚肉はひと口大に切っておく。
2. サラダ油を熱し1を炒める。
3. しんなりしたら麺を加えて酒を振りほぐしながら炒める。
4. 桃太郎金山寺を加えてよく炒め、仕上げに黄ニラを加えてさっと炒めて完成!!

\*金山寺の量はお好みに調節してください。

