



# ビーフン

## <材料 4人分>

ビーフン(乾麺)	30g
豚こま肉	80g
キャベツ	80g
人参	30g
ピーマン	15g (1/2個)
サラダ油	適宜
A [ 濃口しょうゆ	小さじ1強
中華味	小さじ1/2
ごま油	少々



## <作り方>

- ①熱湯でビーフンを既定の時間茹で、水洗いをして水気を切る。食べやすい長さに切る。
- ②豚肉は1~2cm幅に切る。キャベツ、人参、ピーマンは細切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒める。豚肉の色が変わってきたらキャベツ、人参、ピーマンを加えて炒める。
- ④③に火が通ったら、ビーフンを加えてさらに炒め、Aの調味料を加えて調味する。仕上げにごま油を加えて風味付けをする。

\*ピーマンの代わりに、2cm程度にカットしたニラを加えても美味しく召し上がっていただけます。

