



Mie Goreng

ミーゴレンの作り方

(インドネシア風やきそば)

2017年6月10日(土)

スパイシーサロン

ミーゴレン

《材料》

- 小松菜 ½袋
- にんじん 大1本
- とり肉 400g 細長く切る
- たまご 18個 目玉焼きにする
- 中華麺 1.5kg
- しょうゆ 大さじ10
- ナンプラー 大さじ10
- ケチャップ 大さじ10
- みりん 大さじ10
- Masako(鶏がらスープ) 1袋

ミーゴレン



- 調味料を合わせます。
しょうゆ 大さじ10
ナンプラー 大さじ10
ケチャップ 大さじ10
みりん 大さじ10
Masako (鶏がらスープ) 1袋

ミーゴレン



- にんじん、小松菜を3、4センチに切ります。

ミーゴレン



- とり肉を細めに切ります。

ミーゴレン



- 目玉焼きを作ります。最後にミーゴレンの上に盛り付けます。

ミーゴレン



- にんじん、小松菜、とり肉を油で炒めます。

ミーゴレン



- 麺を加えて炒めます。
- 合わせておいた調味料を加えてさらに炒めます。

ミーゴレン



- 盛り付けてできあがり。