



食欲そそる！スパイシー焼きそば



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
直火焼カレー・ルー 中辛



食欲そそる！スパイシー焼きそば

〔材料(2人分)〕

| | |
|--------------|--------|
| ウインナー(斜め薄切り) | 2本 |
| ピーマン(細切り) | 2個 |
| 玉ねぎ(薄切り) | 1/4個 |
| 人参(短冊切り) | 1/3本 |
| 焼きそば麺(蒸し) | 2袋 |
| お湯 | 50ml |
| 直火焼カレー・ルー 中辛 | 30g |
| ウスターソース | 大さじ1 |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| 胡椒 | 少々 |

〔作り方〕 調理時間：約20分

1. 麺をボウルに入れほぐし、カレー・ルーとウスターソース、お湯を入れまぜあわせておく。
2. 熱したフライパンにサラダ油(分量外：適量)をひき、ウインナー、ピーマン、玉ねぎ、人参を炒める。野菜がしんなりしてきたら1を加え、さらに炒める。
3. 仕上げに塩、胡椒をして味を調える。

※お好みでスクランブルエッグを上のにのせてもおいしく召し上がっていただけます。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
直火焼カレー・ルー 中辛

青森県産のりんごピューレ、国産小麦粉と、おろしにんにくを使用し、じっくり丁寧に焼き上げたカレー・ルー。