

コリアンダーと香菜のエスニック焼きそば

(材料)

- *豚挽肉 150g
- *にんにくみじん切り 2かけら分
- *玉ねぎ 1/6個 →みじん切り
- *塩 小1
- *ナンプラー 大1と1/2
- *コリアンダーパウダー 小2
- *ブラックペッパー 小1
- *レモン 1/2個分
- *焼きそば 1袋
- *香菜 好きなだけ→ざく切りにしておく。
(香菜が苦手な人はネギや大葉で代用可能)
- *油 大1と1/2

(作り方)

- 1、フライパンに油を敷いて、にんにくのみじん切り、玉ねぎを色づくまで炒める。
- 2、豚のミンチ肉と塩小1とナンプラーを入れて、ミンチ肉がカリッとするまで炒める。レモンを絞って、コリアンダーパウダーとブラックペッパーをまぶしておく。→ボウルに上げておく。
- 3、フライパンの水分と油分を拭き取って、油を引いて麺を入れる。水大さじ1と塩少々を入れてさっと炒める。
- 4、3を2に加えて、ざく切りの香菜をかける。
塩とレモン(分量外)で味を調える。

レモンをぎゅっと絞りながら、カイエンペッパーを少し添えても美味しいです。
茹でたモヤシや千切りキュウリをあえて、サラダ麺風にしても美味。
自分のスタイルで楽しんでみてください。