

やきそば

ちゆかのそば	300グラム
野菜の油	大さじ1/2
豚肉	100グラム
にんじん	一本
ピーマン	一個
たまねぎ	四分の一
キャベツのは	二つ
やきそばのソース	大さじ6
べにしょうが	小さじ2
あおのり	
しお	ひとつまみ
こしょう	ひとつまみ
水	カップ1/2





まず、ちゆかのそばを少しむして、野菜と豚肉をきって、ぜんぶでたくわえます。



次に、フライパンに油を入れて、中火で終わり前までに豚肉をいためます。



そのあとで、ピーマンと玉ねぎとにんじんをフライパンに入れて、そして二分ぐらいいためます。



次に、キャベツとこしょうとしおをフライパンに入れて、一分ぐらいいためます。



それから、そばと水をいれて、フライパンにふたをして、弱火で3-5分ぐらいむします。



そのあとで、ふたを取って、ソースを入れて、もう一度一分ぐらいいためます。
さいごで、フライパンから出して、あおのりとべにしょうがをふりかけます。



これで、できあがりです。