

## 焼きビーフン



材 料		(4人分)	作 り 方
ビーフン	200g		① ビーフンは熱湯で3分ゆで、水洗いして食べやすい長さに切る。
豚肉（薄切り）	150g		② 豚肉は1cm幅、干しいたけは細切り、ニンジンは短冊切り、キャベツは1cm幅に切る。
干しいたけ（戻したもの）	大2枚		③ サヤエンドウは筋を取り、熱湯で塩ゆでして斜め半分に切っておく。
ニンジン	30g		④ フライパンを熱してラード、ショウガ、ニンニク、ネギを入れ、香りが出たら、②とビーフンを加えて炒めてAを入れ、味をなじませる。
キャベツ	150g		⑤ ③を散らし、皿に盛る。
サヤエンドウ	8枚		
ショウガ（みじん切り）	大さじ1		
ニンニク（みじん切り）	小さじ1		
ネギ（みじん切り）	1/2本分		
ラード	大さじ2		
A			
スープ	200ml		
しょうゆ	大さじ3		
酒	大さじ1		
塩・砂糖	各小さじ1/2		
こしょう	少々		
ごま油	小さじ2		