

第83回 2014年10月21日(火)

こんな焼そば いかがでしょう？



2014.10.21



2014.10.21

① 塩に焼そば
白菜、にんじん、いたけ、豚
はちまど、お好み野菜
炒めて、塩、しょう油
を、味付けは塩に焼



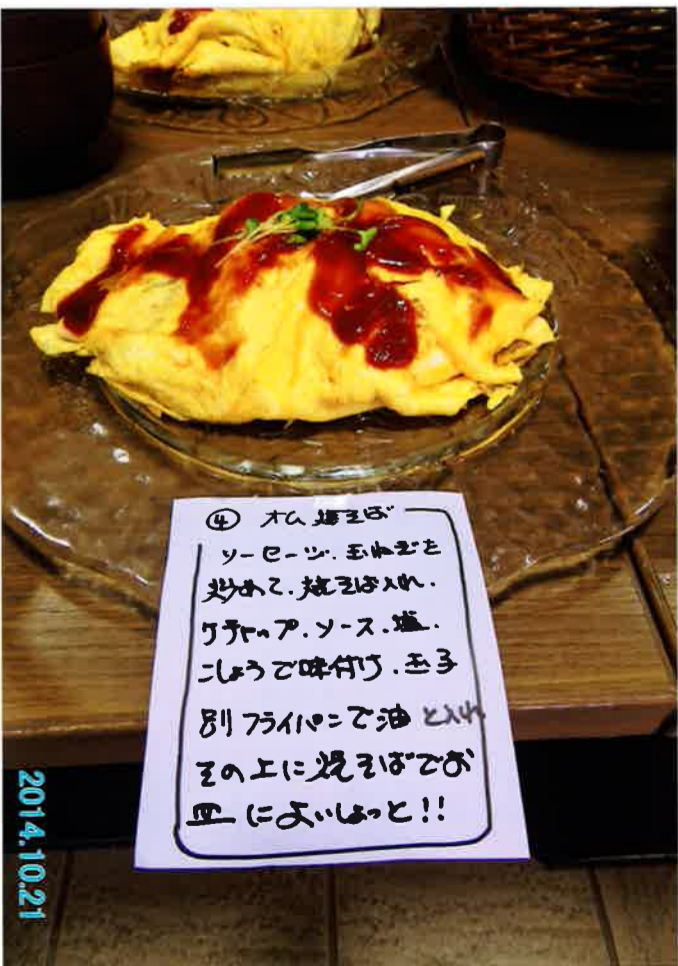
2014.10.21

② 焼そばパン
焼そば、お好みの味付
けでパンにはさんで、
お好みマヨネーズを



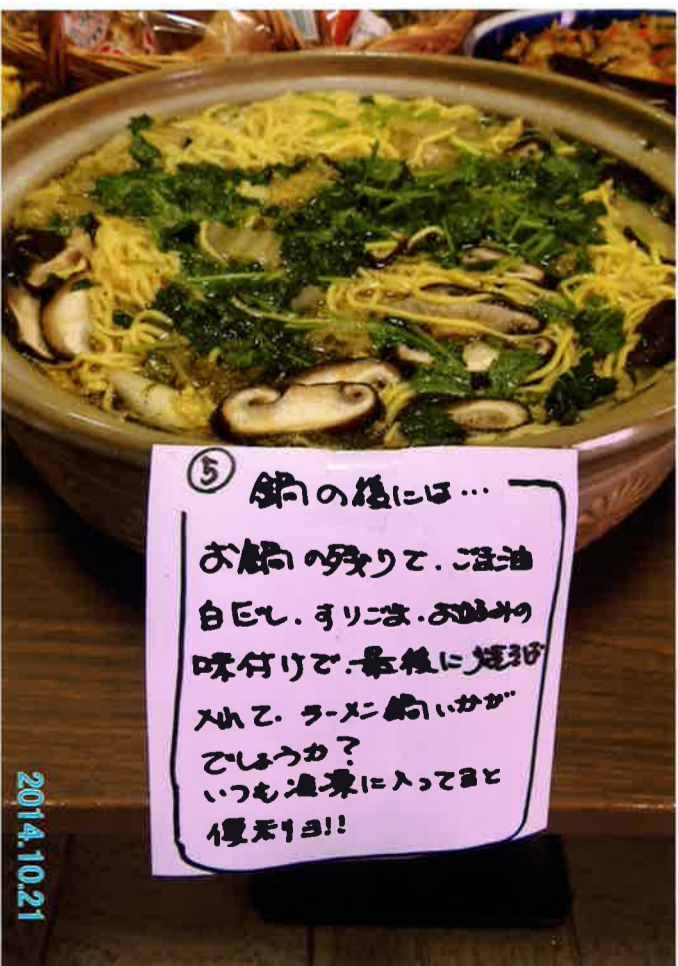
2014.10.21

③ キムチ風焼そば
春菊、ねぎ、エビ、
焼そば炒め、野菜入
れ、キムチの舞で、
お好みにはんにくオイルで
OKかも？



2014.10.21

④ オム焼そば
ソーセージ、玉ねぎを
炒めて、焼そば入れ、
ケチャップ、ソース、塩、
しょう油を味付け、玉子
卵、フライパンで油を入れ、
その上に焼そばをお
皿にふっふっ!!



2014.10.21

⑤ 鍋の後は...
お鍋の残り物、ごぼう
白だし、おろし、お好みの
味付けで、最後に焼そば
を入れて、ラーメン鍋いかに
でしょうか？
いつも冷凍に入ってる
便利だ!!



2014.10.21

⑥ 焼そばパン
焼そばをフライパンに
押し付けて塩、しょう油
で焼そば作り、ハチマキ
を巻く