



作り方

- 1 ご飯をざるにとり、水洗いをしてよく水を切る。
- 2 フライパンを強火で熱し、マヨネーズ大さじ2を入れて全体がよく溶けてきたら、1を入れ、強火で炒める。
- 3 豚バラ肉を3～4cmの長さに切る。
- 4 たまねぎを繊維に沿ってたてに切りに、にんじんを5mm程度の輪切りにする。
- 5 熱したフライパンにマヨネーズ大さじ2を入れて溶かし、3を入れて色が変わるまで炒める。
- 6 5に4を加えて2～3分強火で炒め、皿に移しておく。
- 7 鍋に水・顆粒スープの素を入れ、塩・こしょうで味を調える。
- 8 6で炒めたにんじんをよく冷まし、半分切りこみを入れ互い違いにひねって飾り切りにする。
- 9 中華麺を沸騰した湯で2～3分ゆで、よく湯を切っておく。
- 10 器にスープを注ぎ、中華麺・ごはん・6をいれにんじんを飾り、小口切りにした細ねぎをトッピングして完成。



料理のポイント

ご飯を水洗いすることで粘り気を取り除き、よく水切りをしたものを使うと、炒めた時にぱらぱらになる。

たまねぎを炒める場合は、繊維に沿って切ると水が出ず、シャキッとした食感になる。