

## Ankake Fried Noodles

Serves 2

- 2 balls yakisoba noodles
- 100 g thinly sliced pork
- ¼ onion
- 3 shiitake
- 150 g hakusai (Chinese cabbage)
- 4 cm carrot
- 8 snow peas
- 2 C water
- 2 T sake
- 2 T potato starch (katakuriko)
- 1 tsp chicken soup granules
- ½ tsp salt
- Pinch pepper
- 1 T salad oil
- 1 tsp sesame oil



### Preparation

1. Cut **pork** into 2 cm pieces.
2. Cut **onion** into 1 cm pieces.
3. Cut **shiitake mushrooms** into quarters.
4. Separate the leaves and core of **Chinese cabbage** and cut into 4-5 cm lengths and 2 cm widths.
5. Cut **carrots** into flat strips and remove the strings from the peas.
6. Combine **water, sake, katakuriko,** and **chicken soup granules** in a bowl.

### Procedure

7. Heat a frying pan over **medium heat**, add **yakisoba noodles**, break them up, and spread them all over.
8. **Cook for 3 minutes on each side**, pressing down with a spatula, until browned.
9. Divide in half and place in individual bowls.
10. Heat **oil** in a frying pan, add **pork** and sauté.
11. When the meat changes color, add the **onion** and **shiitake mushrooms** and sauté together.
12. When the onions are soft, add the **Chinese cabbage core** from, **carrots** and **snow peas**, and sauté until all are coated with oil,
13. Add the **katakuriko mixture**.
14. When it starts to simmer, add the **Chinese cabbage leaves**.
15. Cook briefly, season with **salt** and **pepper** to taste, cook until thickened.
16. Add **sesame oil**, combine, and pour equally over the noodles.

## あんかけ焼きそば

材料(2人分)

- 中華蒸しめん 蒸しめん 2玉
- 豚バラ薄切り肉 100g
- 玉ねぎ 1/4個
- しいたけ 3個
- 白菜 150g
- にんじん 4cm
- 絹さや 8枚

**A**

- 水 2カップ
- 酒 大さじ2
- 片栗粉 大さじ2
- 「丸鶏がらスープ」 大さじ1
- 「瀬戸のほんじお」 小さじ1/2
- こしょう 少々
- サラダ油 大さじ1
- ごま油 小さじ1



1. 豚肉は2cm幅に切る。玉ねぎはタテ1cm幅に切り、しいたけは石づきを取って4等分に切る。白菜は葉と芯の部分を切り分け、4～5cm長さ、2cm幅に切る。
2. にんじんは短冊切りにし、絹さやはスジを取る。
3. ボウルにAを合わせる
4. フライパンを中火で熱し、中華めんを入れてほぐし、全体に広げる。
5. フライ返しで押さえながら焼き色がつくまで両面3分ずつ焼く。
6. 半分に分け、それぞれ器に盛る。
7. フライパンに油を熱し、豚肉を入れて炒める。
8. 肉の色が変わったら、玉ねぎ・しいたけを加えて炒め合わせる。
9. 玉ねぎがしんなりとしたら白菜の芯、にんじん・絹さやを加え、全体に油がまわるまで炒め、(3)を加える。
10. 煮立ったら、白菜の葉を加えてひと煮し、塩・こしょうで味を調え、とろみがつくまで煮、ごま油を加えて合わせ、めん等に等分にかける。