エリンギとキャベツの牛肉オイスター

短時間で、旬のエリンギと牛肉の逸品料理を！

材料（４人分）

エリンギ	大２本
キャベツ	1/4 コ
牛薄切り肉	150g
オイスターソース	適量
片栗粉	適量
サラダ油	大　１1/2

調理時間	約６分
サッポロ一番みそラーメン	632kcal

作り方

1. 豚ロースを細切りにして、塩、コショウで下味を付け、片栗粉をまぶしておく。
   玉子は溶いておく。
2. フライパンで豚肉を炒め、きくらげを加えて、甜麺醤で味を整える。
3. 2. に溶き玉子を流し入れ、大きくふっくらと炒め合わせる。
4. 仕上げた麺にたっぷりと盛り付ける。

調理のヒント

1. 炒め過ぎないよう、短時間で調理しましょう。
2. しいたけ、しめじなどのきのこ類を加えてもおいしくなります。