



※写真はイメージです。

お休みの日のお昼ごはんに

ウィンナーと焼きそばのチーズ鉄板焼き

材 料 (4人分)

ウィンナーソーセージ	8本
キャベツ	3枚
玉ねぎ	1/2個
ピーマン	1個
サラダ油	大さじ1・1/2
蒸し中華麺	4玉(680g)
水	1/2カップ
トマトケチャップ	大さじ3
A ウスターソース	大さじ1
塩	小さじ2/3
こしょう	少々
ピザ用チーズ(細切り)	80g

作り方

1. ウィンナーは縦半分に切って格子状に切れ目を入れる。
2. キャベツの葉は1cm幅のざく切りにし、芯は薄切りにする。
3. 玉ねぎは薄切りにする。
4. ピーマンはヘタと種を除いてごく薄い輪切りにする。
5. 鉄板またはホットプレートにサラダ油をひいてなじませ、1～3を炒めて中華麺とAを加え、ほぐしながら炒め合わせる。
6. 5を4等分にして丸くまとめ、ウィンナーを取りだして上に並べ、4をのせてチーズを散らし、蓋をしてチーズが溶けるまで焼く。