

料理名	イカと焼き麺のチーズコラボ
特徴/P R ポイント	麺は両面をきつね色に煎餅状して香ばしく焼くのがコツ。
材 料 (4人分)	<p>イカ (2杯) /焼きそば麺 (2玉) /ソーセージ (1本) /ピーマン (1ヶ) /パプリカ赤 (1/4ヶ) /玉葱 (1/2ヶ) /そばつゆ (大さじ1) /とろけるチーズ (150g) /すりおろしにんにく (小さじ1)</p> <p>A : 【ソース】 マヨネーズ (大さじ2) /醤油 (大さじ1) /味噌 (小さじ1) /砂糖 (小さじ1/2)</p> <p>B : 【ころも】 玉子 (1個) /小麦粉 (大さじ1) /水 (大さじ1)</p>
作り方	<p>①イカ胴に、1mm間隔の切れ目を入れ、軽くボイルする。</p> <p>②玉葱スライス、パプリカみじん切りを炒め、麺を入れ、そのままフライパンの上で4等分にし、押し焼きにする。煎餅状にしたら、Bを流し入れきつね色になるまで焼く。</p> <p>③2枚はそれぞれに長い等分したソーセージを中に入れ、巻いたのをイカ胴に入れ切れ目からカットをし、上からAのソース・チーズをかけてオーブンで焼く、チーズが溶けたら出来上がり。残りの麺2枚にのせていただく。</p>