



北海道

ジンギスカン焼そば



調理例

Step1



ジンギスカン鍋を使った調理例です。

Step2



通常のジンギスカンの調理と同様に、ラム肉と野菜を焼きます。

Step3



まずは、普通にジンギスカンを食べます。

Step4



ある程度ジンギスカンを食べ進んだら、肉と野菜を縁に寄せます。

Step5



焼そばの麺を投入し、肉・野菜と一緒に炒めます。ジンギスカンのたれも入れ、味付けをします。

※ タレで味付けをせずに炒め、食べる時にタレにつける食べ方も可。

Finish



焦げやすいので、炒めたらすぐに皿に取り分ける方が良いです。
(但し、タレと麺が焦げたところも美味です)



北海道

ジンギスカン

焼そば



フライパンでの調理例

Step1



まず、ラム肉を焼きます。
この時点で塩コショウで
ある程度味付けします。

Step2



火を通しすぎてラム肉が
固くならないよう、一度、
フライパンから出します。

Step3



同じフライパンで野菜を
炒めます。

Step4



ある程度野菜に火が通ったら、先ほど焼いておいたラム肉をフライパンに戻します。

Step5



さらに焼そばの麺を投入し、ジンギスカンのたれで味付けをしながら炒めます。

※ あくまでも調理例ですので、味付けのタイミングなどは、皆さんが最適と思われるやり方で調理してみてください。

Finish



お皿に盛り付けて
出来上がり