

## 牛乳パック焼きそば

- 材料 焼きそば麺 ※ 材料は、その時あるものでいいです。  
キャベツ ちなみに、写真では、玉ねぎとピーマンを入れています。  
ベーコン 麺も、焼きそば用の麺であれば、大丈夫。  
牛乳パック  
アルミ箔  
サラダ油

## 作り方

- ① アルミ箔をA4サイズの2倍くらいの長さに切る。
- ② そこに軽くサラダ油をひく
- ③ ベーコン、キャベツ、焼きそば麺の順で置く。



- ④ アルミ箔を丸める。  
更にもう一枚アルミ箔で巻く。



- ⑤ 牛乳パックに入れる。



- ⑥ 火をおこし、その中に入れる。



- ⑦ 牛乳パックが燃えてしまったら、しばらく火から少し離して蒸らします。



- ⑧ 焼きそばソースの素をまぶして、良く混ぜたら出来上がりです。



- ※ こちらは、ケチャップをまぶしてナポリタンへ。

