

# Moyashi

HEALTHY RESTAURANT



## 1.もやし肉炒め

材料：もやし

豚肉

塩

こしょう

作り方：豚肉を塩コショウで炒め、もやしを少ししなる程度まで炒める。

お好みで、醤油やソースで味付けしてもよし。個人的にソースがお勧め！！！！



## 2.もやし味噌汁

材料：もやし

出汁

味噌

作り方：普通に出汁でもやしを茹で、味噌を溶いて完了！

もやしから水が出るので、味噌は少し濃いめが良い！

