

うまっ！！
からっ！！

汁なし担担麺

日本食研 旨辛焼のタレ



材料: 上記のたれの味付け肉 300g
(豚小間、若鶏モモ肉)
甜麺醬 大さじ1~2杯
温泉卵 2個
ごま油 大さじ1杯
好きな麺 2玉
(うどん、中華麺、そうめん)
飾りに レタス、アボカド、トマトなど・・・



- ①フライパンにごま油をひき味付け肉、甜麺醬を入れ炒める。
甜麺醬はお好みで調節してください(^o^)



- ②麺を茹でて水気を切って器に盛り、①を半分位のせ真ん中に温泉卵をのせ、レタスやアボカド、トマトなどを飾りつけて出来上がり！

