

ピリ辛肉汁そば

使用商品 麺でおいしい食卓 肉汁うどんつゆ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

ラー油を加えてちょっとピリ辛にアレンジしました。味に変化をつけたい時におススメです。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば	1玉		
肉汁うどんつゆ	1袋		
水	100ml		
ラー油	適量		
豚バラ肉(薄切り)	40g		
長ねぎ	30g		
刻みのり	10g		
いりごま	小さじ1		
卵(お好み)	1個		

作り方

- ①肉汁うどんつゆ・水・ラー油を合わせ器に注ぐ。
 - ②豚バラ肉は一口サイズに切って茹でる。長ねぎは小口切りにする。
 - ③そばは茹でて冷水で冷やし、水を切って器に盛り、②・刻みのり・いりごまを乗せて出来上がり。
- ※お好みで溶いた卵を入れて、お召し上がりください。