

鴨南蛮

使用商品 麺で美味しい食卓鴨汁つゆ



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

かけつゆにして定番の鴨南蛮の出来上がり。風味豊かでほっこりとした味わいが楽しめます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば(茹)	1玉		
<かけつゆ>			
鴨肉(スライス)	3枚		
長ねぎ	1/2本		
サラダ油	小さじ1		
鴨汁つゆ	1袋		
水	220ml		
三つ葉	適量		

作り方

- ①鍋に油を敷き、鴨肉と3cm幅に切った長ねぎを炒める。
- ②①に鴨汁つゆ・水を入れてひと煮立ちさせる。
- ③丼にそばを盛り付け②のつゆを注ぎ、鴨肉とねぎを盛り付ける。三つ葉を添えて出来上がり。

お湯で希釈する場合は、1袋に対してお湯200ml(カップ1)の量で希釈してお召し上がりください。