

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

温泉たまご

一皿で完結のそうめんレシピ

## 肉味噌そうめん

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 200g

温泉たまご…………… 2個

そうめん…………… 3束

大葉(あれば)…………… 2枚

○みそ……………大さじ1

○しょうゆ、酒…… 各大さじ1/2

○砂糖……………小さじ1

○しょうがチューブ…小さじ1/3

ごま油……………大さじ1/2

### 1 フライパンで肉みそを作る

フライパンにごま油を入れて、ひき肉を炒める。色が変わったら、水100mlと○を入れ、水分が少し残る程度まで煮詰めて粗熱をとる。

### 2 そうめんを茹でる

鍋にたっぷりの湯を沸かし、そうめんを規定時間茹でて流水にさらし、水気を切って皿に盛り付ける。大葉をのせて1をかけ、温泉たまごをのせる。

調理時間

15分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索