

食材2つだけ!

鶏もも肉

×

長ねぎ



調理時間

20分

年越しはお気に入りのそばレシピで

鶏南蛮そば

材料 (2人分)

鶏もも肉 1/2枚

長ねぎ 1本

そば(乾麺) 200g

小ねぎ(あれば) 1本

一味唐辛子(好みで) 適宜

めんつゆ(3倍濃縮) 100ml

ごま油 小さじ2

1 材料を切る

長ねぎは5cmの長さに切る。小ねぎは小口切りにする。鶏肉は小さめのひと口大に切る。

2 煮る

鍋にごま油を入れて中火にかけ、鶏肉、長ねぎを焼き色がつくまで焼く。めんつゆと水250ml(分量外)を入れ、10分煮る。

3 仕上げ

別の鍋にたっぷりの湯を沸かしてそばを規定時間茹で、ザルにあげて冷水でしっかり冷やす。そばを皿に盛り、2をどんぶりに注ぐ。小ねぎや一味唐辛子を添える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索