

食材2つだけ!

豚こま肉

×

小松菜



調理時間

15分

ボリュームたっぷりほかほかメニュー

豚と小松菜の煮込みうどん

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 160g

片栗粉…………… 適量

小松菜…………… 2株

○めんつゆ(3倍濃縮) … 100ml

ゆでうどん…………… 2玉

○酒…………… 大さじ1

1 材料を切る

小松菜は3cmの長さに切る。豚肉に薄く片栗粉をはたく。

2 煮る

鍋に○と水500ml(分量外)を入れて中火にかける。小松菜を入れて5分煮たら、豚肉を手で広げるように入れ、色が変わったらうどんを入れて3分煮る。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索