

食材2つだけ!

なめこ

×

鶏もも肉



調理時間

20分

ごま油香るコク深いつゆが決め手

## 鶏となめこのつけ汁そば

材料 (2人分)

鶏もも肉 …………… 1/2枚

なめこ …………… 1袋

そば …………… 2人前

小ねぎ(あれば) …………… 1本

○めんつゆ(3倍濃縮) … 60ml

○酒 …………… 大さじ1

ごま油 …………… 小さじ2

### 1 材料を切る

鶏肉は小さめのひと口大に切る。なめこはザルに入れて流水で洗う。小ねぎは小口切りにする。

### 2 煮る

鍋にごま油を入れて中火にかけ、鶏肉を色が変わるまで炒める。水150ml(分量外)と○、水けを切ったなめこを入れて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、流水で冷やしてザルにあげる。そばを皿に盛り、2をどんぶりに注ぎ入れ、小ねぎをのせる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索