

食材2つだけ!

油揚げ

×

かまぼこ



調理時間

30分

定番そばレシピ きつねそば

材料 (2人分)

油揚げ …………… 1枚

かまぼこ …………… 薄切り4枚

そば …………… 2人前

小ねぎ(あれば) …………… 適量

○酒 …………… 大さじ1

○めんつゆ(3倍濃縮)

…………… 大さじ1と1/2

○砂糖 …………… 大さじ1

●めんつゆ(3倍濃縮) … 50ml

●酒 …………… 大さじ1

1 油揚げを煮る

油揚げは半分に切った後、斜め半分に切る。ザルにのせて熱湯をかけ、油抜きをする。小鍋に水200ml(分量外)と油揚げ、○を入れ、時々裏返ししながら弱火で10分煮る。

2 仕上げ

鍋にたっぷりの湯を沸かし、規定通りの時間でそばを茹でる。ざるにあげ、冷水で洗って水けをきり、それぞれのどんぶりに入れる。別の鍋に水300ml(分量外)と●を入れて中火にかけ、沸騰したら火を止め、どんぶりに注ぐ。油揚げとかまぼこ、小口切りにした小ねぎをのせる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索