

# おきりこみ



## 材料 (二人前)

きしめん	180g
ごま油	大さじ1
好みの具材 (大根、人参、 椎茸、油揚等)	好みの量
水	500ml
めんつゆ (4倍濃縮)	大さじ3
味噌	大さじ1
青ねぎ (小口切り)	大さじ1

## 作り方

- 1、具材をお好みの大きさに切る。
- 2、鍋に湯を沸かし、きしめんをパッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さに茹でて、ザルに上げて流水で複数回ぬめりを取り、冷水で締める。
- 3、鍋にごま油をしき、具材を炒める。
- 4、水、めんつゆを入れ、煮立たせる。
- 5、味噌を溶かし、水気を切ったきしめんを入れて混ぜ合わせる。
- 6、器に盛り付け、青ねぎをのせて、完成。