

吞龍焼きそば そばめし - 1 人前 -



吞龍黒焼きそばのソースはコクがたっぷり！
だから”そばめし”も作れちゃいます！

材料

吞龍黒焼きそば	1 / 2 束
豚肉 ※細切り	30g
ご飯 ※冷たいご飯も OK	100g
たまねぎ ※みじん切り	1 / 6 個
ねぎ	適量
紅しょうが	少々

作り方

- 1 吞龍焼きそば麺を説明書き通りにゆで、良くお湯を切り、1センチ程度に切りそろえる。
- 2 ライパンに油を敷き、豚肉、たまねぎを炒める。
- 3 さらに麺を加え、豚肉、たまねぎと混ぜ、ご飯を加えて中火で1分炒める。
- 4 付属の液体ソースを入れ、ねぎを入れる。火を止め器に盛りつけ、紅しょうがを添えて出来上がり。

※キャベツなどを加えてもおいしいです！

※ソースにマヨネーズをアレンジしても GOOD