

野菜うま煮麺



作り方

1. 材料①を用意する。
2. 材料②のかぼちゃ揚げる。他の材料を炒め、スープを入れて煮る。
3. 材料③を入れ、味を調える。水溶き片栗粉でまとめ、かぼちゃを戻し入れる。
4. 中華麺を茹であげる。
5. ①に中華麺を入れ、③を盛り付ける。

材料

- ① 醤油 40cc 胡椒、味の素、ネギ 各適量
スープ 500cc
- ② 白菜、キャベツ、人参、かぼちゃ、小松菜、にら、木耳、えのき茸 各適量
スープ 250cc
- ③ 塩、酒、味の素、胡椒、白絞油、胡麻油、水溶き片栗粉
- ④ 中華麺 1玉