

チャーシュー麺の汁



Point

市販の麺をつけて召し上がってください！

材 料 (2人分)

水	300ml
中華だし	4g
ごま油	2g
醤油	18g
にんにく	0.5g
長ねぎ	20g
焼き豚	40g
人参	20g
たけのこ水煮	24g
緑豆もやし	30g

- ① にんにくはみじん切り、長ねぎは小口切り、焼き豚は短冊切り、人参は千切り、たけのこ水煮は短冊切りにする。
- ② 水・中華だし・ごま油・醤油・にんにくを合わせ、火にかける。
- ③ ②に長ねぎ・焼き豚・人参・たけのこ水煮・緑豆もやしを入れ、火が通るまで煮込み完成。