

そうめん屋さんオススメ☆そうめんナポリタン



ざいりょう にんまえ
材料 2人前

たま 玉ねぎ
ピーマン
ウィンナー(50g)
そうめん
しお 塩こしょう
ケチャップ
あぶら 油

1/2個
2個
6本
2束
少々
おお 大さじ6
てきりょう 適量



作り方

- 1、玉ねぎ、ピーマン、ウィンナーを食べやすい大きさに切ります
- 2、そうめんを表示の時間どおりに茹でザルにあけておきます
- 3、フライパンに油を適量入れ、切った具材を中火で炒めます。火が通ったら茹でたそうめんを入れ塩こしょうケチャップで味付けしたら出来上がり



☆アレンジ☆ お好みで粉チーズ、パセリをかけても◎
スクランブルエッグと一緒に盛り付けて
名古屋風ナポリタンもおすすめ☆



寒い冬にぴったり♡そうめんとおとし卵のお味噌汁



ざいりょう にんまえ
材料 2人前

そうめん	2束
卵	2個
細ねぎ(刻み)	適量
和風顆粒だし	小さじ1/2
水	500cc
みそ	おお 大さじ2



つくかた
作り方

1. そうめんを表示の時間どおりに茹で、鍋に和風顆粒だし、水を入れて煮立たせ、水気を切ります
2. 鍋に和風顆粒だし、水を入れて煮立たせ、火を弱めて、みそを溶き入れます
3. 卵をゆっくりと割り入れ、ふたをして弱火で2分加熱します



4. 器に茹でたそうめんとお味噌汁を盛り付け、ねぎをちらしたら出来上がり

☆アレンジ☆ 野菜をたっぷり入れても◎ 赤、白、合わせ、お味噌汁の種類によっても色んな味が楽しめるよ♪各家庭のオリジナルの一品で温まろう♪

