



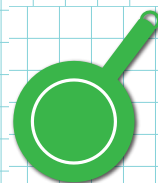
とりねぎそば

企画課 塚田 悠平

ビールでも日本酒でも！

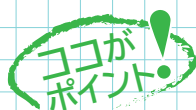
材 料

そば 1人前(乾麺)
とりもも肉 80g
長ねぎ 1/4本
めんつゆ 適量
サラダ油



作り方

- 1 ぶつ切りにしたねぎを焦げ目がつくまでフライパンでコロコロ焼きます。
- 2 熱したフライパンにサラダ油をひき、とりもも肉を焼きます。
- 3 そばを茹でます。
- 4 めんつゆを温かいつけ汁用に作り、とりもも肉とねぎを入れて完成です！



とりもも肉の肉汁と油を全部めんつゆに入れると
鳥の旨味とコクのあるつゆになります。