



もりおか温めん ユッケジャンスープの おいしい作り方

材料(2人分)

- もりおか温めんユッケジャンスープ…………… 1袋
- 人参…………… 1/2本
- にら…………… 1/2束
- 長ネギ…………… 1/4本
- もやし…………… 適量

作り方

Recipe

- ① にらは3cmに切り、人参は短冊に切り、長ねぎは斜め切りにします。
- ② 牛カルビ肉は食べやすい大きさに切り、塩・コショウをして焼いておきます。
- ③ 鍋に水500cc沸かし、①の野菜を入れて煮込みます。
- ④ 別の鍋にたっぷりのお湯を沸かし温めん2袋を約2分茹で、水洗いし、水気を切っておきます。
- ⑤ ③にスープ2袋を加えて溶かし、④のめんを入れてひと煮立ちさせます。
- ⑥ ⑤に溶き卵を加えて火を止め、器に盛り付け、焼肉を盛り付けて出来上がりです。