

きしめん

通年

もちい食感のさっぱり沖縄そば

- 麺は、もちりした食感でのどごしのよい平麺：きしめんです。
- クセのないかつお風味のスープに、ツルっとのどごしのよい麺が優しい美味しさです。
- 豚の角煮と紅しょうがとの相性も抜群！お手軽にできる沖縄そば風アレンジレシピ。

沖縄そば風のさっぱりスープとのどごしのよいきしめんがピッタリ！



▼使用商品▼
きしめん

▼材料▼ (2人分)

1食あたり 521kcal

材料名	分量	カロリー
きしめん(2食つゆ付)	370g	652
水(またはお湯)	600ml	-
豚ばら肉(出汁用)	20g	-
豚の角煮	100g	386
青ねぎ 2~3本	9g	3
紅しょうが	5g	1

▼作り方▼

参考調理時間 20分

①	鍋につゆと分量の水を入れ、1cm程度に切った豚ばら肉と一緒に煮込みスープを作っておく。
②	豚ばら肉は出汁をとったら取り出す。
③	ふっとうしたお湯で麺を 1分程 ゆで、湯切りした後に水で洗い、水気をきっておく。
④	スープの鍋に麺を入れてさらに 1分半程 煮込み、麺を器に盛り付ける。
⑤	麺の上に豚の角煮をのせ、スープを注ぎ、青ネギ・紅しょうがを飾って出来上がり。