

lune家坦仔麵



2人分

中華麵・そうめん・冷麦・ビーフンなど 2玉
殻つき海老 4尾
豚挽き肉 50g
にんにく・しょうが 各小さめ1かけ
鶏がらスープのもと 小さじ1
オイスターソース 小さじ1/2
塩 小さじ1/3~1/2
五香粉 少々
水 600cc

あれば油葱酥（玉ねぎのみじん切りを炒めたものでも） 適量

- 1) にんにく・ショウガはみじん切りにする。
- 2) お鍋にひき肉・にんにく・しょうが・海老を入れて炒め、海老の色が変わったら五香粉を振り、水・鶏がらの素・塩・オイスターソースを入れる。味を見て塩加減は調整。
- 3) ゆでた麵にスープをかけ、油葱酥を乗せる。