

PariPari! PoriPori! Club!



鶏そば (塩麴味)

まるい塩味白湯風のあっさり味。

塩麴スープで味わうそばと鶏肉はシンプルそのもの！ごま油や生姜を入れても相性ばっちり！

材料（1人分）

- ゆでそば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1袋
- 鶏ムネ肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/5枚
- 和風だしの素（市販品）・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ1杯
- 塩麴（粉末タイプ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ2杯半
- 水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 500ml（カップ約1杯半）
- ねぎ・お好みで七味唐辛子・・・・・・・・・・・・・・ 適宜

作り方

鍋に水、和風だし、塩麴粉末を入れて中火で熱し、かるくかき混ぜ、切り分けた鶏ムネ肉を入れます。

煮立ってきたら、ゆでそばを入れひと煮立ちし、ねぎを加え器にうつします。

調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。

つけもと株式会社