

QUEEN'S RECIPE from Instagram



揚げそばのカリカリ食感が楽しい！
しらすと水菜で彩る、揚げそばサラダ！



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・焼きそば太
・たまねぎドレッシング



揚げそばサラダ

材料 (2人分)

焼きそば麺	1玉
水菜	50g
しらす	20g
炒りごま(白)	適量
好みのドレッシング	適量
揚げ油	適量

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 焼きそば麺を3cm角に切り、耐熱の器に入れ、ラップをかけて600wの電子レンジで1分加熱する。
- 2 フライパンに麺を広げ、浸かるくらいの油を注ぎ、火にかけ、全体がきつね色になるまで中火で加熱する。
ザルにキッチンペーパーを敷き、麺を入れ、油を切る。
- 3 水菜を4cmくらいの長さに切り、器に盛り、
②としらすをのせ、ドレッシングと炒りごまをかける。