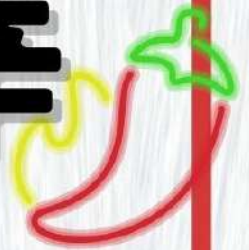


簡単レシピ!

～ガツンとした辛みがクセになる!～

チョル麺 激辛



材料 (1人分)

きゅうり 1/3本
人参 1/5本
もやし 少々
卵 1個
サリ麺 1袋

作り方

①下ごしらえ

- ・きゅうり、人参：細切り
- ・ゆで卵を作る。
- ・もやしを茹でる。

②約3分間、サリ麺を茹でる。

③ザルにあげて水で洗い、冷えたら水気をよくきる。

④サリ麺を器に入れて「チョル麺 辛いソース」を入れてよく混ぜる。

⑤もやし、きゅうり、人参、ゆで卵を半分に切って乗せたら完成。

