

簡単レシピ!

～甘酸っぱさがクセになる!～

# チョル麺



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 辛くないソース」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。

