



そばを使った
アイデアレシピ集

8 タマゴあんかけソバ

木下 秀子さん作

材 料

・生そば	適量											
・卵	3個											
・サラダ油	大さじ2											
・A	<table border="0" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>ポン酢</td> <td>大さじ2</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>大さじ1</td> </tr> <tr> <td>中華だし</td> <td>小さじ2</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>100cc</td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>大さじ1</td> </tr> </table>	ポン酢	大さじ2	砂糖	大さじ1	中華だし	小さじ2	水	100cc	片栗粉	大さじ1	ボールに混ぜ合わせておく。
ポン酢	大さじ2											
砂糖	大さじ1											
中華だし	小さじ2											
水	100cc											
片栗粉	大さじ1											

作り方

- 1 そばを油でカリッと揚げる。お皿に盛る。
- 1 フライパンにサラダ油 大さじ2を入れて卵3個を割り入れて半熟スクランブルエッグを作り1の上に乗せる。
- 1 2のフライパンでAを混ぜて入れとろみがついたら2の卵の上に乗せて出来上がり。

※そばの量によってAの調味料を加減して下さい。