野菜あんかけ(ノンフライ麺付)

ご家庭で、手軽にレストランの味が楽しめます。

食材名	使用量(g)	エネル ギ[[(kcal)	たんぱく 質(g)	カリウ ム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
でんぷんノンフライ麺	85(1 袋)	305	0.3	18	56	0.1(0)
ジンゾウ 先生の 野菜あんかけ	270(1 袋)	165	4.8	176	62	1.4
ごま油	2	18	0	0	0	0
合計		488	5.1	194	118	1.5[]1.4[]

カッコ内の数字は加熱調理後の数値です。

【 作り方 】

ジンゾウ 先生のノンフライ麺を耐熱容器に入れてお湯を注ぎ、蓋をして約2分待つ。

お湯を切り、電子レンジで温める。(加熱時間目安□500Wで約1分)

麺をお皿に盛り付け、温めた野菜あんかけをかける。仕上げにごま油をかける とさらに美味しいです。

《ワンポイントアドバイス》

野菜あんかけは、「美味しいでんぷんご飯」にかけて中華丼にしても美味しいです。

お好みでコショウや、からしを添えても美味しいです。

有限会社オトコーポレーション 2 0465-46-1210 〒250-0874 神奈川県小田原市戦客223-16