

# 美味しい お役立ちレシピ

## 「豚丼の具」でカンタン! 夏のスタミナそうめん

【材料(2人前)】

- そうめん 2束 (100g)
- 豚丼の具 1袋
- 長ネギ 適量
- 生姜 適量
- 新・春夏秋冬のだしの素 (つゆの素) 20cc



材料の食材は、すべて  
サニーマートにて取扱中です!



### 【作り方】

- ① 長ネギと生姜を細かく刻んでおく。
- ② 鍋にお湯を沸かし、豚丼の具を湯煎する。(10分)
- ② 鍋にお湯を沸かし、そうめんを茹でる。
- ③ そうめんを湯切りし、水でしめて器に盛る。
- ④ 豚丼の具をのせて、その上から細かく切ったネギと生姜をのせる。
- ⑤ つゆの素を少しずつ全体にかけて出来上がり!



<ポイント>  
素麺をかために茹でること