

Recipe

拉麺昭吉

『さっぱり和風サボテン チャーハン』

ポイント

梅が好きな人なら梅干しをさらに入れても OK です。



材料[2人分]

- ・無印良品 甘のしいか 8g
- ・無印良品 梅こんぶ 4g
- ・サボテン 1/2枚
- ・ごはん 400g
- ・たまご 2個
- ・ネギまたはニラの刻んだもの 少々
- ・サラダ油またはラード 大さじ2
- ・チャーシュー 2枚
- ・塩コショウ 少々
- ・ポン酢 大さじ1

作り方

- ① 卵を割りほぐす。
- ② サボテンは固い部分やトゲ・イボをとりチャーシューと同じ位の大きさのサイの目切りにする。
- ③ ネギまたはニラは刻む。
- ④ 梅こんぶ、甘のしいかはキッチンバサミで半分にカットする。
- ⑤ フライパンを熱しサラダ油または、ラードを溶かす。卵を入れて軽く炒め、ごはんを入れて炒める。
- ⑥ チャーシュー、サボテン、ネギまたはニラ、梅こんぶ、甘のしいかを入れ塩コショウで味を整え、仕上げにぽん酢を入れる。

レシピを考案した
お店はこちら



拉麺昭吉

📍 春日井市柏原町3-260

☎ 090-9182-2878

🕒 営業時間 11:30~14:00
18:00~23:00

🗓 定休日 月曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら