

Recipe

IZUMI café &bistro

『サボテンのイタリアンかた焼きそば風 トムヤムクンラーメン』

ポイント

お好きな野菜とサボテンを炒めて無印良品「ミニラーメン」の上にかけるだけ。サボテンが野菜にとろみを加えた焼きそば風になります。「ミニラーメン」にしっかりと味が付いているので、倍以上のサボテンと野菜を使えば「簡単野菜炒め」にもなります。



材料[2人分]

- ・ 無印良品
トムヤムクン味 ミニラーメン 一袋
- ・ サボテン (1cm幅にカット) 50g
- ・ お好きなカット野菜 220g
(例: ジャガイモ、茄子、ズッキーニ、パプリカ、ブロッコリー)
- ・ ケチャップ 50g

作り方

- ① 「ミニラーメン」を砕いてお皿に盛る。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れて、具材(サボテン、カット野菜)を中火でしっかりと炒める(約2分)。
- ③ 野菜に火が通ったら、ケチャップを加える。
- ④ 皿に盛った「ミニラーメン」の上に野菜をかけたら完成。

レシピを考案した
お店はこちら



IZUMI café &bistro

📍 春日井市大泉寺町136-3

☎ 0568-29-6123

🕒 営業時間 8:30~16:00

🗓 定休日 日曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら