ゆうきやれしぴ vol.46

ゆうきやのHP

新レシピ掲載中！

「きゅうりとひき肉の塩生姜うどん」２人分

きゅうり２本は長さを4〜5等分に切り、粗めにたたいて割る。
長ネギ白い部分15cmは斜めうす切りにする。生姜１片は千切りする。
フライパンを中火で熱し、ごま油を入れ、生姜を入れ、香りが立ったら、
豚挽き肉200gと長ネギを入れ、肉の色が変わるまで炒める。
酒大１、塩で味を整え、きゅうりを加えてさっと炒める。
うどん２玉は袋表示通りに茹で、冷水でサッと洗い水けを切り器に盛り付けて
アツアツの炒めた具材をのせて出来上がり。

＊写真はきゅうりとズッキーニ半々で作り、刻んだ椎茸を少し入れました。
＊野菜は炒め過ぎると水けが出てくるのでサッと油を絡める感じで！
＊好みで、ラー油、ごま、海苔などをかけても。

ゆうきやのInstagram
是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、＃ゆうきや
＃yukiya808　@ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしてます！

ゆうきや本郷店
文京区本郷2-28-1-1F
☎ 03-5801-0880