

MÌ XÀ GIÒ

THỎA THÍCH ĂN MỪNG

ベトナム風ハム

サテフウミ



チンス
チリソース



材料 1人分



作り方

- > インスタントヌードルサテフウミ … 1パック
- > ベトナム風ハム … 200g
- > 小松菜… 100g
- > にんじん… 100g
- > ニンニク… 2片
- > 油…大さじ2
- > きゅうり、パクチー、長ネギ、レモン汁 … 適量 (お好みで)
- > チンスチリソース (お好みでどれでもOK)

01. インスタントヌードルサテフウミ

お湯 (35℃) に浸け、5分後水を切る。

02. ベトナム風ハムを解凍してから、細切り (幅3 cm)。

03.

ニンニクをみじん切り

小松菜を洗ってから (丈5 cm) を切る。

きゅうり、にんじんを細切る。

04. フライパンが油を熱した後ニンニクを入れてニンニクの香を出るまで

インスタントヌードルサテフウミ、ハム、小松菜、にんじんを入れて5分を炒めてから、インスタントヌードルサテフウミの味付け (小さい袋) を入れ、混ぜて器に盛る。

05. 長ネギ、パクチー (丈5 cm) に盛たら、レモン汁を全体にかける。

06. チンスチリソースを適量にかけたら完成!



通常タイプ



辛さ2倍