

赤から鍋スティック 肉富士うどん



Youtube→ 赤から鍋スティック 肉富士うどん

お家で何でも卵とじ♪
名代富士そば式



赤から鍋スティックを使います。



株式会社甲羅様を通して「赤から鍋スティック」の使用許可をイチビキ株式会社様から、頂いております。



お家で何でも卵とじ 赤から鍋スティック 肉富士うどん

材料

お家で何でも卵とじ♪
名代富士そば式



赤から鍋スティック 肉富士うどん

材料

赤から鍋スティック 1袋、
辛みたれ 1袋、
水300cc、茹でうどん1玉、
豚肉80グラム、温泉玉子1個、
わかめ10グラム、海苔 適量、
薬味ネギ5グラム、



作り方

お家で何でも卵とじ♪
名代富士そば式



赤から鍋スティック 肉富士うどん

ステップ①

お皿に、赤から鍋スティック、辛みたれを入れて混ぜる。うどんを追加で入れる。
ラップをして→電子レンジで3分！

ステップ②

ラップを外して、うどんを混ぜる。豚肉をバラバラにのせて豚肉を浸す。
ラップをして→電子レンジで3分！

ステップ③

ラップを外して、豚肉を一ヶ所に集める。
温泉玉子、わかめ、薬味ねぎ、海苔を盛り付けて → 完成！

富士そばホームページへはコチラ。

※電子レンジでも食器が熱くなります。
※火傷に注意して安全に調理をしてください。
※食器に色が付着する場合がございます。

お家で何でも卵とじ 赤から鍋スティック 肉富士うどん