



そうめんアレンジ「チヂミ」

材料

そうめん…100g
卵…1個
白だし…20cc
ネギ…30g
コーン…50g
チーズ…50g

(たれ)

しょう油…50cc
砂糖…10g
ごま油…10cc
ラー油…5cc
酢…20cc
白ごま…お好み

作り方

1. そうめんを細かく刻み、卵、白だし、ネギ、コーンを合わせてよく混ぜます。
2. 1.を大きめのフライパンに広げて上にチーズを均等にのせ中火で焼いていきます。
3. 焼き色がついたらひっくり返してチーズがカリカリになるまで焼いていきます。
4. 好みの大きさにカットして完成です。