



I・V・Aレポート

認定No.

44

ニックネーム:

zenchan

タイトル:

米粉の焼きそば



こんにちは。zenchanです。
6月のレポートのごほうびとして、
米粉の焼きそば麺が届きました＼(^o^)/
米粉の焼きそば麺があることを初めて知りました。
早速夕飯に作ってみました。
野菜は普通の焼きそばに入れる材料と同じです。
野菜を炒めたら麺をほぐして入れ、
水を100~120CC入れたら蓋をして5分蒸し焼きにします。
その後粉末のソースを混ぜれば出来上がりです。
モチモチしていて、とても美味しかったです(^-^)
皆さんも食べてみてください。