

肉燥鮮蝦湯麵線

308 kcal/人份

※卡路里值僅為參考☒。



材料 (1人份)

- 肉燥(罐頭)----- 1/2 瓶(約25g)
- 蔬菜(切塊)----- 約55g
- 蝦仁----- 25g
- 生薑泥----- 5g
- 米酒----- 1小匙
- 中式湯料(調味粉)----- 1小匙
- 水----- 250mL
- 麵線(乾料)----- 1/2 包(約25g)
- 芝麻油----- 1大匙
- 蔥(切小段)----- 適量

做法

1. 在內鍋中放入麵線、芝麻油及蔥以外的全部材料充分攪拌，在「調理・湯」選單中將定時器設為10分鐘，按下「炊飯」鍵。
2. 做好後，將麵線對折加入充分攪拌，按下「時」鍵，將追加加熱時間設為5分鐘，按下「炊飯」鍵。
3. 盛裝在容器中，淋上芝麻油撒上蔥。