

韓式炒冬粉

281 kcal/人份

※卡路里值僅為參考。



材料 (1人份)

- 冬粉(乾料)..... 20g
 - 蔬菜(切塊)..... 約110g
 - 牛肉(切片)..... 50g
- 〈調味料〉
- 醬油..... 2小匙
 - 味醂..... 1/2大匙
 - 酒..... 1/2大匙
 - 韓式牛肉調味粉..... 1/4 小匙
 - 水..... 100mL
 - 芝麻油..... 1/4 小匙

做法

1. 用水將冬粉泡開。
2. 在內鍋中依次疊放1、牛肉、蔬菜，撒上調味料，在「調理・湯」選單中將定時器設為10分鐘，按下「炊飯」鍵。
3. 做好後，淋上芝麻油，盛裝在容器中。