

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。