

櫻花蝦鮮菇 筆管麵

394 kcal/人份

※卡路里值僅為參考☒。



請根據個人喜好調整辣椒的量。

材料 (1人份)

- 櫻花蝦(乾料)..... 1/2袋(約6g)
- 鴻喜菇(切好)..... 1/4袋(約35g)
- 筆管麵..... 50g
- 蒜頭(切片,乾料)..... 5~6片
- 紅辣椒(切圈)..... 適量
- 橄欖油..... 1.5大匙
- 西式湯料(調味粉)..... 1/2大匙
- 水..... 250mL
- 食鹽..... 少許
- 胡椒粉..... 少許

做法

1. 在內鍋中放入全部材料充分攪拌,在「調理・湯」選單中將定時器設為15分鐘,按下「炊飯」鍵。
2. 做好後充分攪拌,用食鹽、胡椒粉調味,盛裝在容器中。