

## 刀削湯麺（野菜入り刀削麺）



### 作り方

1. 野菜は全て細切りに切りそろえる。
2. 鍋に葱油を入れ熱する。  
スープを注ぎ下茹でした麺を加え、蓋をして中火で5分煮込む。蓋を開けスープの量を調整して、味の素、塩、胡椒で味を調える。
3. 卵を軽く炒める。  
鍋に葱油を入れ野菜を炒め卵を鍋戻す。紹興酒、味の素、塩、胡椒で味を調え、葱油と鶏油を加える。桜海老を添えて仕上げる。

### 材 料

・刀削麺… 1玉・キャベツ… 80g・椎茸… 30g・玉葱… 30g・ピーマン… 30g・もやし… 60g・人参… 30g・竹の子… 30g・しめじ… 30g・エノキ茸… 30g・木耳… 30g  
・チンゲン菜… 50g・卵… 1個  
・桜海老… 30g  
<調味料>  
葱油… 大2  
スープ… 1000ml  
味の素… 小1 胡椒… 少量  
紹興酒… 大1 鶏油… 小1