

## 残り物のそうめんでチヂミ風

### 材料

そうめん残り物 1束?  
じゃがいも 1個  
人参少々  
だしの素 小さじ2  
玉子 1個  
ごま油 大さじ

#### ■タレ

- ぽん酢 大さじ2
- ごま油 小さじ1
- ネギ、ゴマ 各少々



### 作り方

- 1** ・人参とじゃがいもの皮をむき、人参のシリシリ用のスライサーで細切りにする。  
・そうめんをざく切りにする。
- 2** ・小皿に○をいれ混ぜタレを作る。  
・ボウルにじゃが芋、人参、素麺、玉子、だしの素をほぐしながらよく混ぜる。
- 3** ・フライパンにごま油を温めボウルから大さじ1すくい広げて焼く。  
・両面に焼き色がついたらお皿に盛りタレを添えてきあがり！

### コツ・ポイント

薄く広げて焼くとカリッと仕上がります！