

🍴 🍴 そばスティック



ポリポリ食感とピリっとしたこしょうがおいしい!

調理時間: 5分

■材料(1人分)

乾麺[そば](20本)、オリーブオイル(適量)、
塩(少々)、こしょう(少々)

作り方

- 1 乾麺を水にくぐらせる。
- 2 ①に塩、こしょうをふる。
- 3 ②をオリーブオイルを塗ったアルミホイルにのせオーブンで5分程度焼く(表面が色づいてくる程度)

※乾麺はそば以外にうどん、パスタでもOK!