チーズばくだんどんぶり

387kcal



材料(2人分)

ばくだん盛り合わせ

たくあん漬け…60g オクラ…4本 いか素麺…100g ひきわり納豆…1パック キムチ…50g

カッテージチーズ和え 青じそ…2枚 カッテージチーズ…大さじ2

きざみ焼き海苔 きざみ焼き海苔 …適量

ご飯…2杯分(約300g)

作り方

- 1 たくあん漬けは1cm角に切る。オクラは塩少々(分量外) をまぶして手でこすり、電子レンジ (500w) で1分加熱して 小口切りにする。
- 2 青じそはきざんでカッテージチーズに混ぜ合わせる。
- 3 どんぶりにご飯を入れて、1 とほかのばくだんの具材を 彩りよく盛りつけ、真ん中に 2 をのせて、最後にきざみ焼 き海苔を散らす。

\ ここがポイント/



材料を用意してご飯にのせるだけなので、 時間がないときにはうってつけ。いか素麺 は短めのものを買えば切る必要なし!