

～小さな工事から新築・増改築までお応えします!～

住まいる武井です😊

タイムス vol. 50

こんにちは、住まいの武井です!
いつもありがとうございます。
今年はすご〜く寒かったり、めずらしく大雪だったり
ぽかぽか陽気の春が待ち遠しい今日この頃です・・・
春よ!早く来〜い♪



住宅フェアのお知らせ



3月23日(日) 当社にて

午前10:00～午後4:00 (雨天決行)

スタンプラリーで豪華商品 GET!!

手作りテッシュカバー体験教室

簡単に作れるカバーを是非体験してみませんか♪



午前、午後先着10名様ずつ
詳細は次のチラシで
お知らせします!

かんたんクッキング

肉みそめん



材料 4人分

ゆでうどん(冷凍)4玉
豚ヒレ肉 300g
(しょうが汁大さじ1/2
酒、片栗粉 各大さじ1
油大さじ1/2)
にんにく 1かけ
長ねぎ 1/2本
▼合わせ調味料
赤みそ 30g
しょうゆ 大さじ1
砂糖 大さじ1
みりん、酒 各大さじ1
チンゲン菜 2株

●油

作り方

- 1 豚ヒレ肉は6～7cm長さの細切りにし、しょうが汁、酒、片栗粉を順にもみ込み、油を加えて軽くほぐす。
- 2 長ねぎの白い部分は4～5cm長さのせん切りにし、水にさらして白髪ねぎにする。芯のぶぶんはみじん切りにする。
にんにくは叩きつぶす。
- 3 合わせ調味料を混ぜる。
- 4 フライパンに油大さじ2とにんにくを入れて弱火で熱し、香りが出たらねぎのみじん切りを加えてひと炒めし、中火にして豚ヒレ肉を加えほぐしながら炒める。肉の色が変わったら合わせ調味料を加え2～3分炒め煮にする。
- 5 鍋にたっぷりの湯を沸かし、縦6つ割りにしたチンゲン菜を入れてやわらかくゆで、ざるに上げて水気をきる。同じ湯にうどんを凍ったまま入れ、ほぐれたらひと煮立ちさせて箸に上げしっかりと水気を切る。
- 6 器にうどんを盛り、チンゲン菜をのせて(4)をかけ白髪ねぎをのせる。



〒332-0003 埼玉県川口市東領家5-13-2

お問合せ TEL 048-223-4774 FAX 048-226-5355

HP <http://www.takei-co.com>

E-mail: takei-co@cablenet.ne.jp

武井工務店

