

# 帆立ときゅうりのそうめん



おすすめの麺

のどごしの良い  
極細素麺 珀玉の糸

point

そうめんをゆでた後は、冷水で洗い、十分に水分をしぼること。

トッピング (1カップ分)

帆立…3切れ きゅうり…1 / 4本  
ブラックペッパー、わさび…適宜

作り方



- 1 きゅうりをすりおろす。
- 2 帆立は薄くスライスし、切れ目を入れる。
- 3 器に盛り、お好みでブラックペッパーやわさびを加える。

かけ汁

$$\frac{4 \sim 15}{\text{だ し}} : \frac{1}{\text{しょうゆ}} : \frac{1}{\text{みりん}} + \text{追いがつお}$$

この割合を基本に、好みに合わせて調整してください。