

かにの三杯酢そうめん



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)

スモークサーモン…50g

かに…2本 きゅうり…1 / 3本

しょうが…適宜

三杯酢 酢…大さじ3 さとう…大さじ2

しょうゆ…大さじ1

作り方



- 1 きゅうりは板ずりしてから、薄切りし、塩もみして水気を切る。
- 2 1 とかにを三杯酢で和え、器に盛りつける。
- 3 せん切りしたしょうがをのせる。

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。