

明太子と大根おろしマヨネーズ風味



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)

明太子…1 / 2 はら
大根おろし…1 / 4 カップ
ラディッシュ…1 / 2 ケ (細切り)

作り方



- 1 明太子の中身をかきだす。
- 2 1 を大根おろしと合わせてマヨネーズで和える。
- 3 器に2 とラディッシュを盛りつける。

かけ汁

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

この割合を基本に、好みに合わせて調整してください。