

サラダ風そうめん



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
ベビーリーフ…1 / 4 パック
パプリカ…1 / 4 ケ
ワンタンの皮…1 枚

作り方



- 1 スモークサーモンは細切りに、ベビーリーフは適当な大きさにちぎる。パプリカは薄くスライス。
- 2 ワンタンの皮は短冊に切って油で揚げる。
- 3 器に盛りつける。

かけ汁

4~15 : 1 : 1 + 追いがつお
だ し しょうゆ みりん

この割合を基本に、好みに合わせて調整してください。