



Hello Green
EVERY × パンゲア!

ハローエブリーキッチンスタジオ

FMKパンゲア 毎週火曜日 13:40頃から オンエア

“細くて、コシがある!!”
“肥後手延”
ゆきやぎ



“涼” “あつさり”
冷製パスタ仕立て
そうめん
ゆで時間
18~19秒位

・材料(2人分)

- ・ゆきやぎとうめん 4束
- ・にんにくすりおろし 1/2個
- ・トマト (半分を角切り)
- ・大根 おろし 100g
- ・めんつゆ
- ・大葉 4枚 (みじん切り)
- ・オリーブオイル
- ・みょうが (1コをせん切り)
- ・塩・こしょう 少々

・作り方

- ① ボウルに、トマト・大葉・にんにく・オリーブオイルを入れよく混ぜあわせる
- ② 別のボウルに大根おろしとめんつゆを入れ混ぜあわせる
- ③ ゆでて沸騰した冷ましたゆきやぎとうめんの水気を切って①のボウルに入れ和える
- ④ ③を器に盛り、みょうがをのせ②をかいて混ぜあがり

