

KUMAMOTO
TOYOPET ~ No. 94 ~

POPPIN'カラフルレシピ

冷たい麺レシピ

たっぷり大葉の
冷やしうどん

◎材料. 2人分

- ◎冷凍うどん 2玉 ◎大葉 6枚 ◎じゃこ 20グラム
- ◎トマト 1コ ◎めんつゆ (3倍濃縮) 大さじ2. ◎水 90cc
- ◎酢 大さじ1 ◎ごま油 小さじ1

<作り方>

1. トマトは角切り, 大葉は千切りにする
めんつゆ, 水, 酢, ごま油はボウルに入れて混ぜ合わせる
2. じゃこは. フライパンで乾炒(乾煎り)にする
3. うどんは. 表示通りにレンジで加熱し, 水で冷やし器に盛る
4. ③に. ①と②をのせて混ぜ合わせた. つゆを回しかける

◎大葉が たくさん出回る 時季なので (安価)

たくさん使って. うどんと一緒にどうぞ

KUMAMOTO
TOYOPET ~ No. 94 ~

POPPIN'カラフルレシピ

冷たい麺レシピ

たっぷり大葉の
冷やしうどん

◎材料. 2人分

- ◎冷凍うどん 2玉 ◎大葉 6枚 ◎じゃこ 20グラム
- ◎トマト 1コ ◎めんつゆ (3倍濃縮) 大さじ2. ◎水 90cc
- ◎酢 大さじ1 ◎ごま油 小さじ1

<つくり方>

1. トマトは角切り, 大葉は千切りにする
めんつゆ, 水, 酢, ごま油はボウルに入れて混ぜ合わせる
2. じゃこは. フライパンで乾炒(乾煎り)にする
3. うどんは. 表示通りにレンジで加熱し, 水で冷やし器に盛る
4. ③に. ①と②をのせて混ぜ合わせた. つゆを回しかける

◎大葉がたっぷり出る時季なので (安価)

たっぷり使って. うどんと一緒にどうぞ