

ニラそうめん

夏の定番「そうめん」をちょっと変わった食べ方で
楽しんでみましょう

材料(2人分)

そうめん	2束
ニラ	1/2束
卵黄(または温泉卵)	2個
濃い目のめんつゆ	適量

- ① そうめんは表示どおりにゆでて、冷水でよく洗い器に盛り付け氷水をはっておきます。
- ② ニラは洗って水気をきり、みじん切りにします。
- ③ めんつゆ用の器に②のニラと卵黄を入れて混ぜ合わせ、濃い目のめんつゆを注ぎます。 このつゆにそうめんをつけていただきます。

※市販のめんつゆをわるときに、水のかわりにだし汁でわるとおいしさが倍増します。

