

料理レシピ

外食・アラカルト



すだちそば

すだちをたっぷり浮かべた、見た目も涼しげな一品。石物風の器が、本格的な和の風情を醸します。

1. すだちそば (A101KOH)

1. すだちそば (A101KOH)

【材料】：1人分

| | |
|---------|------|
| 和そば(乾燥) | 80g |
| そばつゆ | 200g |
| すだち | 3個 |
| 白ねぎ | 15g |

【作り方】

- ①すだち2個は薄く輪切りにする。残り1個は半分に切っておく。
- ②白ねぎは繊維に沿ってごく細く切り、10分ほど水にさらしておく。
- ③そばを茹で、冷水でしめる。
- ④器に③を盛り付け、よく冷やしためんつゆを注ぎ入れる。
- ⑤④に、半分に切っておいた方のすだちを絞る。
- ⑥輪切りのすだち、白ねぎをトッピングする。