

つるっと！ 担々麺風そうめん



調理例

アレルギー/小麦・卵使用

【材料】（約2人用）

そうめん	200g	
肉みそ(100g)		2袋
胡瓜	1本	
ミニトマト	4コ	
細葱	適量	
温泉卵	2コ	

下ごしらえ

②③で使用する湯を沸かす

作り方

①胡瓜…千切り

ミニトマト…くし形切り

細葱…小口切り

②②の湯で肉みそを湯煎する(パッケージ参照)。

③②の湯でそうめんを袋の表示通りにゆで、冷水でしっかり締めて水気を切る。

④③を器に盛り、その上に①、②、温泉卵をのせる。

暑い日はそうめん
で決まり！！

