

広島つけ麺セット

【材料】（約2人用）

生中華麺 2袋
広島つけ麺スープ 2袋
焼豚 90g
卵 2コ
胡瓜 1本
キャベツ 100g
太葱 1/2本
白ごま 1袋
一味唐辛子 2袋

広島つけ麺

酸味と旨み、金ゴマの香ばしさと唐辛子の華やかな香りのスープで、食欲そそる人気麺。唐辛子はお好みでどうぞ！

アレルギー/生中華麺...小麦
つけ麺スープ...小麦
焼豚...小麦

下ごしらえ

作り方(レシピ作成)

- ①卵…半熟にゆでる(沸騰後約6分)→半分に切る
- ②胡瓜…細切り
焼豚…食べやすく切る
太葱…せん切り→水にさらす
キャベツ…ざく切り→ゆでて流水で冷やし水気を切る
- ③つけ麺スープに、白ごま、一味唐辛子(お好みで加減)を混ぜておく(冷蔵庫で冷やしておくとうまい！)
- ④たっぷりの熱湯で麺をゆで、ざるにあげて流水でもみ洗いし、水気を切って器に盛り、具をのせる。



調理例



父の日 