

冷やし中華始めました。

冷やしうどんもあり☑。

R8.7.28

【材料】

中華麺 トマト きゅうり ハム たまご

【タレ】

酢 醤油 鶏ガラスープ 砂糖 冷水



①タレに使う調味料を耐熱容器にいれ、ふんわりラップをかけレンジでチンする。
粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。



②トマトは薄切りにきゅうり・ハムは細切りにしておく。卵は薄く焼き粗熱が取れたら千切りにする。



③沸騰したお湯に中華麺をいれ、茹でる。
茹でた後は冷水で冷やし、水気を切る。
器に麺を盛り付け、切った野菜や卵を麺の上にもりつけタレをかけたら完成！！

※アレルギー対策として、中華麺をビーフンに変えて代用します。

※衛生面や感染症予防のため、マスクの持参をお願いします。