

～「きゅうりの酢の物」のリメイクレシピ～

冷やしうどん



材料(2人分)

冷凍うどん……………2玉 大葉……………2枚
きゅうりの酢の物……………適量 みょうが……………1個
ツナ缶……………小缶1/2缶 めんつゆ……………適量
しょうが……………1かけ

作り方

- ① 冷凍うどんは茹でて、ザルにあげ冷水でしめて水分をきっておく。
- ② しょうがはすりおろす。大葉とみょうがはせん切りにする。
- ③ 器に①のうどんを入れ、上にきゅうりの酢の物、ツナ缶、②の大葉とみょうがをのせる。
- ④ ③にめんつゆをかけて、②のしょうがをのせる。

ひとくちメモ

- うどんの代わりにそうめんを使用してもよい。

たるるポイント!



- すごい!とっても簡単。
- こういった発想は、ありそうでないよね。
- ツナ缶やしょうが、大葉、みょうがが入ればもちろんおいしいだろうけど、キュウリの酢の物とめんつゆだけでも十分なアイデアだね!