

# ピリ辛トマト素麺



## 料理特徴

ホットケチャップのピリッとした辛味がアクセントの、いつもの素麺とは一味違う夏にぴったりの一品です。

## 材料 1 人分

| 材料名      | 使用量  | 材料名 | 使用量 |
|----------|------|-----|-----|
| 素麺       | 2束   |     |     |
| ＜つゆ＞     |      |     |     |
| 万能つゆ     | 60ml |     |     |
| ホットケチャップ | 大さじ2 |     |     |
| 水        | 大さじ2 |     |     |
| トマト      | 1/4個 |     |     |
| オクラ      | 2本   |     |     |

## 作り方

- ①トマトは角切りにする。
- ②オクラは耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして電子レンジで加熱する（600W・1分）冷水にさらして粗熱をとり、輪切りにする。
- ③素麺は茹でて冷水で冷やし、水気を切っておく。
- ④ボウルで＜つゆ＞・③を和える。器に盛り付け、①・②をトッピングして出来上がり。