

ツナ缶で豆乳担々うどん



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉	ラー油	小さじ1/2
<かけつゆ>			
冷汁うどんつゆ	1袋		
豆乳	50g		
<トッピング>			
ツナ缶(油漬けタイプ)	1/2缶		
ラー油	小さじ1/4		
チンゲン菜(茹)	2本		
白髪ねぎ	適量		
糸唐辛子	適量		

作り方

- ①うどんは茹でて冷水でよく冷やし、水を切って器に盛る。
- ②ツナ缶は油を切り、ラー油で和えておく。
- ③①に<かけつゆ>を注いで<トッピング>を添え、ラー油を回しかけて出来上がり。

料理特徴

「冷汁うどんつゆ」にラー油を合わせ、担々麺風に仕上げたアレンジメニューです。お好みでツナ缶にマヨネーズを加えると、より味にコクがでます。