

旨辛豚しゃぶサラダうどん



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
豚ロース肉(薄切り)	40g		
レタス	1枚		
きゅうり	1/4本		
ミニトマト	2個		
＜つゆ＞			
旨辛肉汁うどんつゆ	1/2袋		
水	30ml		
刻みのり	適量		

料理特徴

「旨辛肉汁うどんつゆ」は冷たいうどんでも美味しくお召し上がりいただけます。ピリ辛なつゆと豚しゃぶの相性は抜群で、さっぱり野菜と合わせれば、簡単に栄養満点サラダうどんの出来上がりです。

作り方

- ①うどんは茹でて冷水でよく冷やし、水気を切って器に盛る。
- ②豚肉は茹でて水気を切り、よく冷やす。レタスは食べやすい大きさにちぎり、きゅうりは細切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- ③①に②を盛り付けて＜つゆ＞をかけ、刻みのりをトッピングして出来上がり。