

サラダうどん



写真 1人分

匠味 冷し中華スープ

コクがあるのに清涼感のあるすっきりした味わいの冷やし中華スープです。りんご酢とりんご果汁の自然な風味がおいしさの秘密です。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
シーフードミックス	50g		
キャベツ	15g		
人参	5g		
トマト	15g		
レタス	10g		
水菜	10g		
<スープ>			
匠味冷やし中華スープ	30ml		
水	30ml		

作り方

- ①シーフードミックスは茹でて冷水にさらし、よく水切りをしておく。
- ②キャベツ・人参は千切り、トマトはさいの目、レタスはざく切り、水菜は4cm幅に切る。
- ③うどんを茹でて冷水にさらし、水けを切る。
- ④器に③を盛り付け、①・②をのせて<スープ>を回しかえたら出来上がり。
※お好みでマヨネーズをかけていただくとよりマイルドに仕上がります。