

冷し中華



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
中華麺	1玉		
ハム	2枚		
きゅうり	20g		
トマト	1/4個		
錦糸玉子	20g		
紅生姜	5g		
<スープ>			
匠味冷し中華スープ	40ml		
水	40ml		

作り方

- ①中華麺を茹で、冷水で流したら水けを切っておく。
- ②ハム・きゅうりは細切りに、トマトはくし型に切る。
- ③器に①・②・錦糸玉子・紅生姜を盛り、<スープ>をかけたら出来上がり。