

温玉サラダうどん



写真 1人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鰹節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
温泉卵	1個		
レタス	30g		
水菜	20g		
トマト	40g		
匠味めんつゆ	20g		

作り方

- ①うどんは茹でて冷水にさらし、ザルで水切りする。
- ②レタスは細切り、水菜は5cm幅、トマトはくし形に切る。
- ③器に①・②・温泉卵を盛り付け、匠味めんつゆをかけて出来上がり。