

天ぷらそば



料理特徴

特撰つゆを使用した温かいお蕎麦です。風味良いつゆを天ぷらにたっぷりと染み込ませてお召し上がりください。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば	1 玉		
えび天	2 尾		
椎茸	1 個		
さやえんどう	2 枚		
麩	1 個		
<かけつゆ>			
特撰つゆ	30ml		
水	270ml		

作り方

- ①椎茸は石づきを取って飾り切り、さやえんどうは筋取りをする。
- ②<かけつゆ>を鍋に入れて火にかけ、煮立ったら①・麩を加えて火が通るまで煮る。
- ③そばを茹でて器に移し、②を注いでえび天を盛り付け出来上がり。