



8/13 (火)

冷やし担々そうめん

(材料 2人分)

素麺：2～3束

- 豆乳：2カップ
- ねりごま：大さじ2
- すりごま：大さじ1～2
- めんつゆ：大さじ2
- おろししょうが：適量

ラー油：お好みの量

天かす：大さじ2～3

みょうが（薄切り）：1～2個分

刻みねぎ：適量

- ① 素麺は表示時間通りに茹で、冷水でしめておく。
- ② ボウルにねりごまを入れ、豆乳を少しずつ加えてのばす。
- ③ すりごま、おろししょうが、めんつゆを加える。
- ④ 器に素麺を盛り、②を流し入れる。
- ⑤ 天かすとみょうがを乗せ、ラー油をかける。
- ⑥ 刻みねぎを散らして完成。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。