



6/3 (金) 彩り野菜のぶっかけ麺 (佐藤 利恵さん)

(材料 2 人分)

五島うどん：2束

大根：150g

きゅうり：1本

トマト：1個

A { チョーコー醤油

長崎焼きあごだし酢：300ml

濃口醤油：大さじ2

砂糖：大さじ2

ごま油：大さじ1

(トッピング)

大葉：2枚

- ① 大根はすりおろして、軽く水気を切る。きゅうりとトマトは1cm角に切る。
- ② ボウルに A を加えて混ぜ合わせ、①を加えてよく混ぜ、10分ほど置いてなじませる。
- ③ 五島うどん(そうめんやカップリーニでもOK)は表示時間通りに茹でて、冷水でしめ、器に盛っておく。
- ④ ③のうどんの上に、なじませた②をのせ、千切りにした大葉をのせる。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。