



## 9/2 (金) 新感覚の韓国風冷麺 (ロク・ホンチュウさん)

(材料 2 人分)

韓国冷麺 (乾) : 2 人分

きゅうり : 40 g

サラダチキン : 1 パック

キムチ : 100 g

ゆでたまご : 1 個

A { チョーコー醤油  
一本釣り鰹つゆ : 大さじ 4  
酢 : 大さじ 1  
いりごま : 少々  
ごま油 : 小さじ 1  
糸唐辛子 : 適量  
炭酸水 : 300 ml

- ① きゅうりは細切りにして、サラダチキンは 1 cm 幅に切って、ゆでたまごは縦半分に切る。
- ② ボウルに A を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ 冷麺は表示時間通りに茹でて、氷水で冷やし、水気をしっかりと切って、器に盛っておく。
- ④ ③の麺の上に、①のきゅうり・サラダチキン・キムチ・ゆでたまごを 1/2 量ずつのせて、②のタレを半分かけ、いりごまとごま油を半量ずつかけて、糸唐辛子をのせる。食べる直前に炭酸水 150 ml をまわりにかけ、同様にもう 1 人分作る。

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。