

グラス素麺のくずしゼリー添え



材 料 2人分

素麺 白	1束	市販うどんつゆ	200cc
素麺 赤	1/2束	粉ゼラチン	5 g
素麺 緑	1/2束	オクラ	少量
		人参	少量
		ミニトマト (大)	1/2

下準備

- (1) うどんつゆを鍋に入れて温め、粉ゼラチンを加えて溶かし、容器に移して粗熱をとり冷蔵庫で冷やし固める。
- (2) 素麺は、色ごとに茹で、流水でもみ洗いして冷やす。
- (3) オクラ、人参は下茹でする。人参は型抜きをする。

作り方

- ① (1)のゼリーをスプーンで崩して、カップの底に敷き、素麺は円を描くように三層に盛り付ける。素麺を巻いた中心部分に空白ができるので少量のくずしゼリーを添える。
- ② 最後にくずしゼリー、野菜を添える。

*ゼリーをすべて食すため、通常の素麺で使用する麺つゆではなく、うどんつゆを使用しています。