

鯉そうめん うめ風味だし



材 料 2人分

そうめん	3束	茗荷	1個
鯉湯引き	80g	青じそ	2枚
梅干し	2個		
みりん	大さじ1/2	うどん出し汁（市販）	300ml

作り方

- ① そうめんを1分30秒ほどゆで、流水でもみながら冷やす。
- ② 梅干しは、種を取り除き包丁でたたき細かくする。みりんを加えてなめらかな梅肉をつくる。
- ③ うどん出し汁に②の梅肉をお好みで溶き、梅風味の出し汁をつくり冷やしておく。
- ④ 茗荷はせん切りにする。
- ⑤ そうめん、青じそ、鯉の湯引きを器に盛り付け、②の梅肉、茗荷を添える。仕上げに③の出し汁を注ぎ入れる。