

～添えたま NEWメニュー～

暑～い日の定番といえば、そうめん！でも、いつも同じ味で飽きちゃうんだよね…。
なんて思ったら、いつもと違う薬味を試してみては！？

例えば、すだちや柚子などの柑橘系をトッピングすると清涼感もアップして酸味で
食欲もアップ！自分だけの薬味の組み合わせを見つける楽しさもありますよ！

☆夏の涼メニュー☆マンネリ解消！薬味タップリそうめん



材料（2人分）

- そうめん2束
- すだち1個
- その他、お好みの薬味 大葉、ねぎ、しょうが、みょうがなど
- めんつゆ（希釈タイプは薄めた後の分量）200cc（お好みで）
- 玉子 2個

作り方

1. そうめんはパッケージの表記どおりに茹でて冷水で冷やしておきます。
 2. すだちは輪切りに、大葉は千切り、しょうがは千切りにします。
 3. お皿にそうめんを盛りつけ、薬味を散らしたら上からめんつゆをかけます。
 4. 中央をくぼませて、卵黄をおとしたら完成です。
- ★お好みでエビやわかめをトッピングすると豪華になりますよ！