



8/11(水) コリコリ冷麺

(材料)

丸協食産「珍味豚なんこつ」

袋麺 (味噌味)

きゅうり

キムチ

トマト

コチュジャン

ゆで卵

かいわれ大根

糸唐辛子

- ① 鍋に湯を沸かし、少し取り分けて麺を茹でる。
- ② 表示時間より少し長めに茹でて、氷水にとって締める。
- ③ 器に添付のスープと①で取り分けたお湯を入れて混ぜて溶かし、水を足して 200ml くらいにする。
- ④ 水気を切った麺を入れ、コチュジャンと酢味噌、珍味なんこつ、細切りにしたきゅうり、キムチ、ゆで卵、トマトを乗せる。
- ⑤ 横に氷を浮かべ、かいわれ大根と糸唐辛子をあしらう。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。