

*** 彩り冷麺 ***

<材料> 5人分

冷麺の生麺5玉・・・たっぷりの熱湯で3分程茹でて水洗いする。

市販のタレ5袋

- A
- レタス 1/4 玉・・・細切り
 - トマト 1 個・・・薄切り
 - 玉葱 1/2 個・・・薄切り



～ かき揚げ ～

三つ葉 1 束・・・3～4 cmに切る

さくら海老(乾燥) 15 g

天ぷら粉大さじ6～7・水大さじ4

マヨネーズ 少々

お好みで→きくらげ(戻す) 1 枚・・・熱湯でさっと茹でて細切り

揚げ油

<作り方>

1. Aはそれぞれ水につけてパリッとさせて水分を切っておく。
2. かき揚げを作る。ボウルに三つ葉とさくら海老を入れて良く混ぜ、天ぷら粉を振り入れ混ぜて、水を少しずつ加え、ぼったりするぐらいの硬さにする。
3. フライパンに1 cm程度油を入れて熱して、②を箸で挟みながら、小さめのひとかたまりに揚げる。
4. 器に茹でた麺と野菜を色よく盛って、かき揚げをのせ、きくらげを天盛りにする。
5. いただく直前にタレを回しかけ、よく混ぜていただく。(マヨネーズを絞ってもよい)

～ 手づくりタレ ～

砂糖50 g、酢・醤油・スープ各120ml、ごま油大さじ1と1/2

(好みで練りがらし)

<作り方>

鍋に砂糖・酢・醤油・スープを砂糖が溶ける程度沸かして、火からはずしてごま油を加え冷やす。

(好みで練りがらしを入れてもよい)