



シャキシャキきゅうりそうめん

種を取り除き、綺麗にカット、お塩をし、水切り。
丁寧な仕事できゅうりも主役に。

材料（1人前）

京のそうめんつゆ 100ml

そうめん 2束

きゅうり 2本

塩 小さじ2

きざみ海苔 お好みの量

いりごま お好みの量

作り方

- 1 きゅうりを縦半分に切り、中の種を取り、1mmほどの厚さに斜め切りにしていく。
- 2 ボールにきゅうりを入れて、塩をし10分ほど置く。
- 3 水が出てきたら布か厚手のキッチンペーパーでしっかり水を切る。
- 4 そうめんを茹で、冷水でしめて器に盛る。
- 5 きゅうりをそうめんの上に盛り、きざみ海苔・いりごまを振って京のそうめんつゆをかけてできあがり。

※味変でごま油をかけて中華風に、オリーブ油でイタリアン風にしても美味しいです

このレシピで使った商品



京のそうめんつゆ