



胡麻だれトマトそうめん

そうめんつゆと練り胡麻を合わせるだけで美味しい胡麻つゆのできあがり！トマトとの相性もバッチリです。胡麻つゆは冷しゃぶやサラダ、冷やし中華にもお使いいただけます。

材料（1人前）

そうめんつゆ 100ml

練り胡麻 大さじ1

塩 少々

すり胡麻 大さじ1/2

そうめん 2束

ミディトマト 小6個

大葉 3枚

絹花 適量

作り方

- 1 ボールにそうめんつゆ、練り胡麻、すり胡麻、塩を入れ混ぜ合わせる。
- 2 トマトは約1cm角に切り、大葉は千切りにする。
- 3 そうめんを湯がき、水気をしっかり切って①と混ぜ合わせよくタレを絡める。
※サラダスピナーを使うと便利です！
- 4 器に③を盛り、トマト、大葉、絹花を盛り付けて完成。

このレシピで使った商品



京のそうめんつゆ