



冷やし中華

夏といえば冷やし中華！
おうちで簡単絶品冷やし中華がお楽しみいただけます。

材料（2人前）

万能だしジュレ 1個

中華麺 1玉

たまご 1～2個

ハム 3枚

きゅうり 1/2本

大葉 5～10枚

しょうが 5g

お酢 大さじ2

ごま油 大さじ1

ごま 大さじ1

塩 少々（きゅうりの塩もみ用）

※具の量はお好みで調整下さい

作り方

【具材を準備する】

- 1 薄焼き卵を作り、細く切って錦糸卵を作る
- 2 ハム、大葉、生姜は千切りにする
- 3 きゅうりは半月切りにし、塩もみをして、水が出たらしっかり水を切っておく
- 4 中華麺を茹で、氷水でしめて水を切る
- 5 麺をお皿に盛り、ごま油をかけ混ぜ合わせる
- 6 具材を盛り、お酢・ごまをかけ最後にだしジュレをまわしかけてできあがり
※よく混ぜ合わせてお召し上がりください。

このレシピで使った商品



万能だしジュレ