

豆乳合わせごま麺

～そうめんつゆに豆乳を加えるととてもまろやかに！たっぴりの合わせごまといっしょに！～



使用商品：すりごま名人（白）70g

<材料> 4人分

そうめん	6束
三つ葉	1束
A そうめんつゆ（市販）	250cc
A 豆乳	150cc
合わせごま（白）	大さじ6
甘エビ（刺身用）	16尾
きゅうり	1/2本
まいたけ	1パック
B 醤油	小さじ1
みりん	小さじ1
青ネギ小口切り	1本分

<作り方>

1. そうめんはたっぴりの湯で茹で、ざるに上げ、流水でもみ、水気を切り、細かくきざんだ三つ葉を混ぜる。
2. Aを合わせる。
3. 甘エビは殻と背ワタを取る。
4. きゅうりは4cmに切り、薄切りする。
5. まいたけはフライパンで素焼きし、Bを絡める。
6. 1. 3. 4. 5. を盛り、2. の豆乳つゆに合わせごま（白）をたっぴり入れ、青ネギの小口切りを入れる。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>