



韓流冷やしうどん



余熱調理

🍲 使用した鍋：両手ナベ5.3L

【材料】4人分

長芋	200g
きゅうり	1本
大葉	10枚
うどん(乾麺)	240g
白菜キムチ	適量
韓国のり	適量

【A】

めんつゆ(ストレート)	150cc
酢	大さじ2
ごま油	大さじ1
ブラックペッパー	少々

【作り方】🕒 約20分

1. 長芋は皮をむいて5cm長さの細切りにし、酢水(分量外)にさらして、水気をきる。
きゅうり、大葉は細切りにして水にさらし、水分を拭く。
【A】を合わせる。
2. ビタクラフトの鍋にたっぷりの湯を沸かし、うどんを入れてほぐす。
再沸騰したらフタをして火を止め、メーカー指定時間を目安においておく。
茹で上がったうどんを水洗いして氷水で冷やし、しっかり水気をきる。
3. うどん、長芋、きゅうり、大葉、白菜キムチを器に盛りつけて【A】をかけ、韓国のりを散らす。