

ねばねば冷やしそば

おくら・なめこ・山芋を添えた、あっさりとお食べられる冷やしそばです

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
冷凍そば	1 玉		
<たれ>			
★濃縮上汁	40g	★水	82g
<トッピング具材>			
山芋とろろ	40g	きざみのり	1g 程度
おくら	25g	きざみねぎ	5g 程度
なめこ水煮	25g		
蒸し鶏	10g		
天かす	7g		

<作り方>

- ①★の濃縮上汁・水を混ぜ合わせ、めんつゆを作り、冷蔵庫で冷やしておく
- ②オクラスライスはさっと茹でておく
- ③山芋とろろ・蒸し鶏は自然解凍し、なめこは水気を切っておく

※提供をスムーズに行うため、
②のおくら・なめこをあらかじめ混ぜ合わせておいて
盛り付けても大丈夫です

↓天かす・のり・ねぎを
添えてください

<盛り付け・提供>

- ④鍋に湯を沸かし、冷凍そばをゆで、
流水または氷水で冷やし水気を切り、
器によそう
- ⑤④の上にトッピングを盛りつけ、
①のめんつゆをかけ、提供する

