

冷たい麺フェア

冷やしトマトうどん

冷製パスタのような、洋風の冷やしうどん。
意外な組み合わせですが、さっぱりといただけます。

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍うどん	1玉		
トマト煮込みソース	20g	都うどんだし	7g
		水	53g
豚肉	50g		
トマト（自動送り）	1/5個		
大葉	1枚		

<作り方>

【スープ・トッピング具材の準備】

- ①トマト煮込みソース・都うどんだし・水をよく混ぜ合わせてスープを作り
提供まで冷蔵庫で冷やしておく
- ②鍋に湯を沸かし、豚肉をゆでて水気を切る
- ③トマトは1cm角切りにする
- ④大葉は千切りにする
- ⑤うどんを冷やす準備（ボールに氷水をはる等）をする



【盛り付け・トッピング】

- ⑥通常の麺類と同様、冷凍うどんを振りかご等でゆでる
- ⑦ゆでた麺を流水・氷水などで洗うように冷やし、よく水切りして器によそう
- ⑧うどんの上（中心）にゆでた豚肉を乗せ、その上に大葉を飾る
- ⑨角切りトマトを散らし、①のソースをかけて提供する

※スープに油・トマトの果肉が入っているので、よく混ぜてからかけて下さい