



【冷やしへべすうどん】



田水 直也 (たみず・なおや) さん

材料 (2 人分)

へべす	2 コ (100g)	水	大さじ 3
うどん	2 玉	天かす	少々
卵	1 コ	きざみのり	少々
めんつゆ (市販・3 倍濃縮)	大さじ 1		

手順

- (1) へべす 1 コは、2 ミリ程度の輪切りにする。もう 1 コは、絞って果汁にする。
- (2) うどんは、表示時間通りにゆでて、水でしめておく。
- (3) 卵は半熟にゆでて、半分に切る。
- (4) ボウルに、めんつゆ、水、へべすの果汁を入れて混ぜ合わせる。
- (5) 器にうどん、天かす、半熟卵、輪切りのへべす、きざみのりを盛り付け、
(4) の特製つゆをかけたら完成。
- (6) 器に (3) を盛り付け、輪切りのへべすをトッピングしたら完成。