



料理名

【癖になる味 呉冷麺（珍来軒）】



作り方

調理時間 約15分

1. きゅうりの上下ヘタを落とし斜め薄切りにし、横一文字に並べ細切りにする。
2. むき小エビに塩を振り酒で洗ったあと水でふり洗いをし中火で2分塩茹でにする。
3. ゆで卵、失敗なしで超簡単！
<https://www.dongri-jisan.com/boiled-egg/> を参照ください。
4. 即席呉冷麺（珍来軒）の麺を袋から取り出しほぐしておく。大きな鍋に入るだけ水をぶちこみ沸騰したら中で面が対流する火加減を保ちながら2分茹でる。
5. 茹で上がったザルにあげ水で冷やしもみ洗いをしヌメリを洗い流す。
(ヌメリが取れたら氷水でしめる。)
6. 水けをよく切って皿に上げ きゅうり、ゆで卵、茹でエビ、チャーシュー をトッピングし特製タレと酢辛子を振りかけたら完成です。

材 料



即席呉冷麺（珍来軒）	1袋
きゅうり	1本
ゆで卵	2個
むきエビ	250g
市販 チャーシュー	1袋

ちじれ平麺の食感と癖になる味付けは病みつきになります。
一人で二人前はあつという間に食べてしまいます..