

ビビン麺

●材料 (2人分)

そうめん 2束 (100g)
ごま油 大さじ半分

*たれ

コチュジャン 大さじ1.5
ごま油 大さじ1
米酢 大さじ1
レモン汁 大さじ1
醤油 大さじ2/3

具材

きゅうり、水菜、かにかま、トマト、
納豆など。

いりごま 適量

*今回は京都での初ポップアップの黄エンドウ豆でできたZENB麺を使います。(細めん 1.5束)

●作り方

1. 具材を食べやすい大きさに切ったりして準備しておく。
2. そうめんを袋の表示に合わせてゆがく。湯がけたらしっかりと水で洗い、水気を切って大さじ半分のごま油を絡めておく。
→梅干しを入れてゆがくとシャキッとゆがけます
3. ゆがいている間にたれの材料を混ぜておく。
4. たれの中にゆがいたそうめんを入れてよく絡める。
5. ④に具材をのせ、いりごまを振りかけて完成。

