

冷や汁うどん



夏の暑い時季にぴったりの冷たいうどんです。

《調理のポイント》

きゅうりとみょうがは薄く切ってください。
(給食ではゆでて出しています)

◇材料（4人分）◇

- ・うどん 4玉
- ・きゅうり 2本
- ・みょうが 2個
- ・しょうゆ 大さじ4
- ・みそ 大さじ4
- ・みりん 大さじ4
- ・砂糖 大さじ4
- ・白すりごま 大さじ4
- ・冷水 560ml

◇作り方◇

- ① きゅうりとみょうがを小口切りにします。
- ② 調味料とすりごまを鍋に入れ、よく混ぜながらひと煮立ちさせます。
- ③ ②に冷たい水を入れて冷まします。
(時間があればその後冷蔵庫に入れて冷やすとよりおいしいです。)
- ④ うどんをゆで、水でしめます。
- ⑤ 食べる直前に、③へきゅうりとみょうがを入れ、うどんをつけて食べます。