

韓国風そうめん塩辛のせ

一見ミスマッチ？ですが

イカの塩辛のうまみがコチュジャンに酢を加えたさっぱりした味付けのそうめんによく合います。

一度お試しあれ！！

(材料) 2人分

そうめん2束

きゅうり30g

イカの塩辛10g

貝割れ菜3g

サラダ菜、トマト

(たれ)

コチュジャン大さじ2

酢大さじ2～3

おろし生姜小さじ1

(作り方)

- ① そうめんを茹でる
- ② たれの材料をすべて混ぜ合わせておく
- ③ きゅうりは千切りにする
- ④ 茹で上がったそうめんは流水で洗い、水気を切って千切りのきゅうりとたれを加え、混ぜ合わせる
- ⑤ 器に盛り、塩辛をトッピングし、貝割れ、トマト、サラダ菜を飾って完成
(トッピングの塩辛とそうめんをよく混ぜ合わせて食べるとおいしいです)