



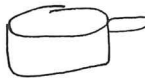
暑くなってきたので そうめんの登場!! 「ぶっかけそうめん」

(材料) 今日はい人分です

- A そうめん 1束
- B 豚肉 150g
- C 大根  大根 
- D 塩
- E コシ油
- F めんつゆ 200cc

作り方

- ① めんつゆを用意する
ストリートと書いてあるから
そのまま 200cc
2倍にうすめたと書いてあるから
めんつゆ 100cc
水 100cc

- ②  片手たべ用意

- ③ 水 $\frac{3}{4}$ 入れる

- ④ 強火にかける

- ⑤ ふっとうするまで待つ

- ⑥ ふっとうしたら そうめん
を全部入れる

- ⑦ 1分ゆでる

- ⑧ ざるにとる

- ⑨ 水道水でよくおろいします

- ⑩ 氷水につけて **ネギ** にする **ひびひび**

上にかいわれ大根. ゆぎて



- ⑪ もう一度  片手たべ登場

- ⑫ 水 $\frac{3}{4}$ 入れる

- ⑬ 強火にかける

- ⑭ ふっとうするまで待つ

- ⑮ ふっとうしたら 豚肉 を全部入れる

- ⑯ 1分ゆでる

- ⑰ ざるにとる

- ⑱ さめるまで水道水ですく
流す

- ⑲ 塩 $\frac{1}{2}$ 振り
コシ油を **大さじ $\frac{1}{2}$**) 入れて
よませる。

- ⑳ 大根の皮をむく

- ㉑ 大根は全部すりおろす。

- ㉒ 皿に氷屑を敷いた
そうめんをのせる

- ㉓ 豚肉・大根おろしをのせる

- ㉔ 上から めんつゆ をかける

できあがり