

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

豚しゃぶの 深煎りごまサラダうどん

調理時間

10分

1人分

583kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



レタス

+

使ったのはコレ!



キュービー
深煎りごま
ドレッシング



つくり方は
こちら!

豚しゃぶの深煎りごまサラダうどん

材料/2人分

うどん 生麺・ゆで……………2玉
レタス……………3枚
ミニトマト……………6個(中)
スプラウト(ブロッコリー)……少量
豚肉(しゃぶしゃぶ用)……………120g
キューピー 深煎りごまドレッシング
……………大さじ6

作り方

- ①うどんは袋の表示通りに加熱し、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ②レタスは冷水にさらして水気をきり、1cm幅の細切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- ③豚肉は沸騰直前のお湯でさっとゆで、水にとって水気をよくきる。
- ④器に①と②を盛りつけ、③、根元を切ったスプラウトの順にのせ、「キューピー 深煎りごまドレッシング」をかける。