

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

トマトを丸ごと食べる 韓国風サラダ麺

調理時間

10分

1人分

404kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



トマト

+

使ったのはコレ!



キュービー
チヨレギサラダ
ドレッシング

トマトを丸ごと食べる韓国風サラダ麺

材料/2人分

| | |
|-------------------------|-----|
| 干し中華麺 乾 | 2束 |
| トマト | 1個 |
| キムチ | 60g |
| 水菜 | 1株 |
| しらす干し | 20g |
| 韓国のり 焼き | 2枚 |
| キューピー チョレギサラダ ドレッシング | 適量 |

作り方

- ①中華麺は袋の表示通りにゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ②トマトは2cmの角切りにする。
- ③水菜は長さ4cmに切る。
- ④器に①と③を盛りつけ、②、キムチ、しらす干しをのせ、韓国のりを散らし、「キューピー チョレギサラダドレッシング」をかける。