

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

深煎りごまドレッシングをかけることでコク深い味わいに♪

トマトとツナの深ごまうどん

調理時間
10分
1人分
約**447**kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



がんばる農家応援団 トマト※

+

使ったのはコレ!



キユービー
深煎りごまドレッシング
180ml

トマトとツナの深ごまうどん

材料/2人分

うどん……………2玉
がんばる農家応援団 トマト※……1個
リーフレタス……………2枚
玉ねぎ……………1/8個
ツナ(缶詰)油漬……………1缶
めんつゆ(ストレート)……大さじ3
キューピー
深煎りごまドレッシング………適量

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トマトは小さめの角切りにする。玉ねぎはみじん切りにし、水にさらして水気をきる。
- ③リーフレタスは冷水にさらして水気を切り、1cm幅の細切りにする。
- ④器に③を敷き、①をのせ、②と汁気をきったツナを盛りつけ、めんつゆと「キューピー 深煎りごまドレッシング」をかける。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。