

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

温玉とアボカドの 香味ごまうどん

調理時間
10分
1人分
約**515kcal**



※写真はイメージです。

夏の旬食材



アボカド

+

使ったのはコレ!



キュービー
深煎りごまドレッシング
180ml

温玉とアボカドの香味ごまうどん

材料/2人分

うどん(生麺・ゆで)……………2玉
トマト……………1/2個
青じそ……………10枚
アボカド……………1/2個
温泉卵……………2個
めんつゆ(ストレート)……大さじ4
キューピー 深煎りごまドレッシング
……………大さじ4

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1cmの角切りにする。青じそはせん切りにする。アボカドは薄切りにする。
- ③器に①を盛りつけ、めんつゆを注ぎ、②と温泉卵をのせ、「キューピー 深煎りごまドレッシング」をかける。