

ゆずきちそうめん

～長門ゆずきち料理～

(約12人分)



■材料

ゆずきち 10個・・・極薄い輪切り
そうめん 12束・・・茹であげ冷水でめる
氷 適量

麺つゆ 適量（八方美人出汁使用）

薬味 { 清風ねぎ 1束
白炒りゴマ 適量
ゆず胡椒 適量

■作り方

- ① 麺はパッケージの表示に従って茹であげ、冷水でもみ洗いしておく
- ② 氷水（温かい湯）をはった器に①を入れ、上に一面に薄い輪切りのゆずきちを敷きつめる
- ③ 麺つゆと薬味でいただく