そうめん ～ 2 種のつけだれ～

フード

材料

〈ガラス皿：直径23cm×高さ3.5cm/つけだれ器：直径10cm×高さ6cm 容量 260ml〉

・そうめん	200g
・万能ねぎ	2g / 1 トッピング

【カレー風味ツナマヨネーズ（出来上がり量94g）】

・ツナ缶（油切る）	70g（62g）
・カレーペースト	4g
・マヨネーズ	28g

【豆乳つけだれ（出来上がり量148g）】

・豆乳	125g
・わつなぎ すだち	4g
・冷やし中華だれ	17g
・わつなぎ 生姜	2g

【めんつゆのつけだれ（出来上がり量160g）】

・白だし	42g
・しょう油	42g
・わつなぎ 生姜	2g
・水	70ml
・わつなぎ すだち	5g

作り方

(1) そうめんは茹で、冷水でしめておく。
(2) ボウルに、油切りしたツナ・マヨネーズ・カレーペーストを入れ、混ぜ、カレー風味ツナマヨネーズを作り、冷やしておく。
(3) 万能ねぎは、小口切りにしておく。
(4) ガラス皿に4 等分に分けたそうめんをのせ、その上にカレー風味ツナマヨネーズを5gずつ・小口切りにした万能ねぎを2gずつトッピングする。
(5) 豆乳つけだれとめんつゆのつけだれを器に注ぐ。

【豆乳つけだれ】
ボウルに、豆乳・冷やし中華だれ・わつなぎ すだち・わつなぎ 生姜を入れ混ぜ、冷やしておく。

【めんつゆのつけだれ】
ボウルに、白だし・水・しょう油・わつなぎ すだち・わつなぎ 生姜を入れ混ぜ、冷やしておく。

このレシピに使用した商品

シロップ

わつなぎ すだち

徳島県産のすだち果汁を使用し、ぎゅっと搾ったすだちの、清々しい香りと爽やかな酸味を再現しました。さまざまなレシピの味わいを、品よく引き立てます。

シロップ

わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。

SUNTORY 業務用商品
アレンジ レシピ
Arrange Recipes