



梅クリーム素麺

前田 祐輔

材料・分量 (4人分)

素麺 4人前
梅 12個
めんつゆ(4倍濃縮)..... 大さじ4
片栗粉 大さじ2
牛乳 1120ml
大葉 8枚
焼肉のタレ 適量

作り方 (時間:30分)

- ① 牛乳、めんつゆ、焼肉のタレを合わせて火にかける。
あつたまったら、片栗粉を水にといて入れる。
- ② 素麺をゆでる。1分30秒くらいであげる。
- ③ ①をあたため直し素麺にからめる。
種を取り除き、刻んでおいた梅を入れ、混ぜる。
- ④ 大葉をきざみ、トッピングして完成。

セールスポイント

パスタではなく素麺にしました。焼肉のタレを入れることで、深みが出ます。