

コンフ冷麺

トマトと中華味のコンフは相性もぴったり。いつもの冷麺もアイデアひとつでこんなに変わる！

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(中華風味) 40g
- ミディアムトマト 2個
- なす 1本
- 酢 大さじ1
- しょうゆ 大さじ1
- 砂糖 小さじ1
- 白いりごま 少々



コンフ(中華風味)使用

★ 作り方 ★



- 1 トマトはへたをくり抜き、熱湯に1分ほどくぐらせ、氷水にとり皮をはぎ2cm角に切る。



- 2 茄子は皮を剥いて茹で、串が通るくらいになったら冷水にとり、手で割きペーパーで水気を切る。



- 3 ボールに1、2を入れコンフ(中華風味)、酢・しょうゆ・砂糖を加えてよく和え、冷蔵庫で冷しておく。



- 4 中華麺をゆでて冷水で洗い、ざるにあげて手でキュッと押さえるように水気をよく切る。



- 5 3に4を加えよく和える。



- 6 器に盛り、白いりごまをふる。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

水っぽくならないように、中華麺をよく水切りすること。

TASTE

料理の感想

ピリッとした中華味コンフの辛さがトマトや茄子などの夏野菜にぴったり。酸味と辛味のバランスが絶妙。