



コンフ(柚子胡椒)使用

コンフのさっぱりうどん

さっぱりレモンとコンフのkokで、いつものお出汁がより絶品スープに。

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(柚子胡椒) 大さじ3
- うどん乾麺(五島うどん) 180g
- 鰹昆布だし 3カップ
- a(薄口しょうゆ:大さじ1、塩:小さじ1、レモン汁:大さじ2)
- 水菜 1株
- 大葉 1枚
- 紫玉ねぎ 1/8こ
- 万能ネギ 2本
- 白いりごま 少々

★ 作り方 ★



1 うどんは表記通りにゆでる。大葉は千切り、万能ネギは小口切り、水菜は1cm幅に切る。紫玉ねぎは薄切りにし、水にさらし、よく水気を切る。

2 鍋に鰹昆布だしを注ぎ、沸騰したらaの材料を加え混ぜ合わせる。

3 麺が茹で上がったら水気を良く切って器に入れ、水菜、大葉、紫玉ねぎ、コンフをのせ、2を周りから注ぎ入れ、万能ネギ、ごまを散らす。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

冷たいだしで冷麺にも。麺は冷や麦などでもOK
香葉をたっぷり添えてアジア風にも。

TASTE

料理の感想

レモンの酸味がコンフの旨味を絶妙に引き立てて、さっぱりだけど深い味わいに。
ツルツルさらっと食べられるので、食欲が落ちる夏の日やお酒を飲んだ後にもオススメ。次はぜひ、ひんやり冷やして食べてみたい!