



「豚バラの焼きしゃぶサラダうどん」

こんがりと焼いた豚バラ(焼きしゃぶ)が食欲をそそります。
超薄切りスライスのしいたけは具材や麺にも絡んで旨味をアップします。

材料名(2人前)	配合(g)	備考	作り方	
ふわっとしいたけ	10g	乾燥椎茸スライス	① レタス・オクラ・トマトを食べやすい大きさに切る	
うどん麺	2玉	生	② ふわっとしいたけは軽く水洗いし、熱湯で2分茹でた後ざるに上げ、軽く絞って水気を切りさましておく	
豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)	100g		③ うどんは茹でて冷水で冷やし水気を切る	
A			④ 豚バラ肉は両面を焼き A をふり食べやすい大きさに切る	
塩	少々		⑤ うどんの上に①・②・④を盛り付ける	
コシヨー	少々		⑥ めんつゆ や マヨネーズ、ドレッシングなどお好みの味付けをする	
卵	2個	半熟卵	お好みで小口切りネギやごまをふりかけ出来上がり!	
レタス	大2枚			
オクラ	2本			
トマト	½個			
麺つゆ	適宜			
マヨネーズ	適宜			
			商品名: ふわっとしいたけ	商品名: 椎茸スライス100-C
				
			規格: 150g 入数: 20 特長: 削り節感覚で使える「超薄切」の干し椎茸です。	規格: 1kg 入数: 10 特長: 同原料のお得な1kgサイズです。

ふわっとしいたけは、サラダ・冷やし中華・冷奴などの冷やしメニューの薬味や旨みアップ用トッピング具材としてオススメです。

