

はたけなかを
もっと美味しく食べるレシピ

はたけなかを
もっと美味しく
食べるレシピ



「手おろし
長芋そば」
を使って

ハチミツで甘めに仕上げためんつゆが
風味豊かな味わいを更に引き立たせます。

ダブルとろろの 簡単そば

材料(2人前)

- ◆ とろろそば …… 200g
- ◆ 韓国海苔 …… 3枚
- ◆ とろろ昆布 …… 適宜
- ◆ めんつゆ …… 600cc
- ◆ ハチミツ …… 小さじ2弱

作り方

- 1 お鍋でめんつゆを温め、隠し味のハチミツを加えよく混ぜておきます。
- 2 そばを茹で、サツと水洗いをしてしっかりと水気を切ります。
- 3 2を器に盛り、ざっくりとちぎった韓国海苔と、とろろ昆布のをせ1を掛けたら出来上がり。

はたけなかを
もっと美味しく
食べるレシピ