

おうち de ヌードルシリーズ!

## ざる中華～新たまねぎとかつお節のせ～

季節の新玉ねぎとかつおぶしをたっぷりのせていただくざる中華。辛味のないシャキシャキ食感の新玉ねぎスライスと和風つゆとの相性は抜群です。

薬味にもなるたっぷりの新玉ねぎとコシのある、のど越しの良い麺で満足感ある一皿に。

これからの暑い夏の麺レシピに加えて、ぜひお試しください!



### …つくり方…

#### ★調理のポイント★

新玉ねぎはスライサーなどを使い、より薄く切ると口当たりがよい!

- ① 新玉ねぎをスライスし、10～15分ほど水にさらしておく。(氷水にさらすと、よりシャキッとします。)
- ② 1をざるにあけてしっかり水気を切り、ごま油、塩を全体にからめ、下味をつけておく。
- ③ 万能ねぎは小口切りでさみ、レモンを1片切り置く。
- ④ 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、中華麺を約2分半ゆでる。ゆであがったらざるにあけ、流水、または氷水でしっかり冷やし、よく水を切り皿に麺を盛りつける。
- ⑤ 麺の上の下味をつけておいた新玉ねぎスライス、かつおぶしを盛りつけ、新玉ねぎの上にお好みで七味を少々ふりかける。
- ⑥ つゆに薬味のねぎを加え、レモンを新玉ねぎの上からしぼっていただく。

※新玉ねぎに柑橘類をしぼると、よりさわやかな味わいが口の中に広がります。



この商品を使用しました!!



### ●材料●

- ◆オグニ中華ざる(3人前) ・かつおぶし 適量  
※1食分 ・万能ねぎ 1本  
中華麺&スープ各1袋 ・レモン 又は すだち 1片  
・新玉ねぎ 1/2ケ ・ごま油 小さじ1/2  
※小さい場合は1ケ ・塩 少々  
※大きい場合は1/4ケ ・七味唐辛子 お好みで少々