



# 納豆冷麦

材料 約 4 人前

冷麦 200g

出し昆布 10g  
花かつお 20g  
醤油 大さじ4  
みりん 大さじ2  
水 カップ2

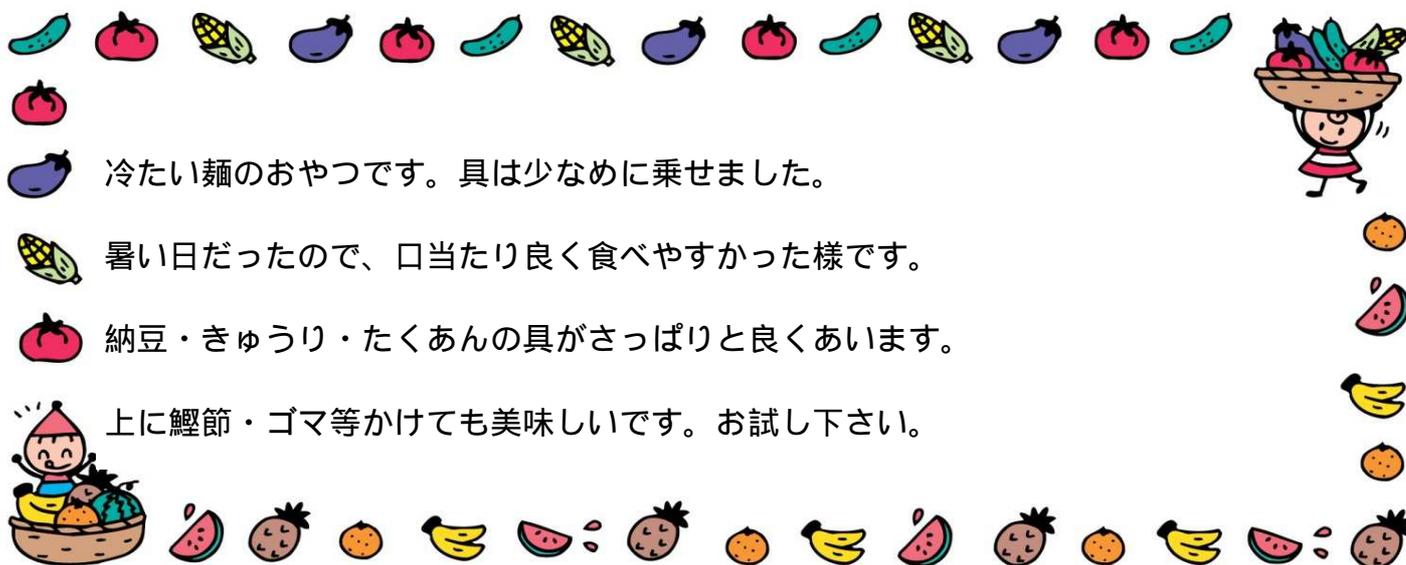
ひきわり納豆 2パック

きゅうり 1本  
たくあん漬け 40g



## 作り方

- 【1】 きゅうり・たくあん漬けは千きりにする。
- 【2】 の材料で、めんつゆを作る。
- 【3】 冷麦は半分に折って茹でる。
- 【4】 冷麦を器に盛り、きゅうり・たくあん・納豆をトッピングする。
- 【5】 【4】にめんつゆをかけて、出来上がりです。



 冷たい麺のおやつです。具は少なめに乗せました。

 暑い日だったので、口当たり良く食べやすかった様です。

 納豆・きゅうり・たくあんの具がさっぱりと良くあいます。

 上に鰹節・ゴマ等かけても美味しいです。お試しください。