

## ゆず胡椒風味のそばサラダ

## ゆず胡椒風味のそばサラダ



※写真はイメージです

使った商品はこちら



FOOD

信州地粉そば

長野県産のそば粉・小麦粉で作った  
こだわりのそばです。極細の麺の  
しゃっきりとした歯ごたえとなめらかな  
喉ごしがお楽しみいただけます。

## [ 材料 (2人分) ]

水菜	1株 (約100g)
大根	5cm (約200g)
ミニトマト	5~6個
信州地粉そば (ゆでたもの)	2人分
プロセスチーズ	40g
A [ ポン酢	90ml
オリーブオイル	大さじ1と1/2
ゆず胡椒	小さじ1

## [ つくり方 ] 調理時間: 約 15分

1. 水菜は根元を切り落とし、4cmの長さに切る。
2. 大根は皮をむき、4cmの千切り、ミニトマトは半切、チーズは5mm角に切る。
3. Aをまぜてドレッシングを作る。
4. 器にそばを入れ、1と2をのせ、3をかける。