



棒棒鶏と豆腐のサラダそうめん



※写真はイメージです

棒棒鶏と豆腐のサラダそうめん

[材料(2人分)]

そうめん	200g
サラダチキン(プレーン)	1パック
絹豆腐	1丁
きゅうり(千切り)	1本
大根(千切り)	1~2cm
ミニトマト(4等分くし切り)	4個
大葉(千切り)	4枚
ねぎ(千切り)	4cm
めんつゆ(濃縮の場合は希釈して)	150ml
棒棒鶏ソース	大さじ4

[作り方] 調理時間:約20分

1. 水を切った豆腐をボウルに入れ、泡立て器などでつぶしておく。
2. そうめんは茹でたら、水洗いをしてぬめりを取り、よく水を切り、皿に盛る。
3. 2の上に1をのせ、この上にほぐしたサラダチキン、きゅうり、大根、ミニトマト、大葉、ねぎをバランスよく盛りつける。
4. 3にめんつゆ、棒棒鶏ソースをかける。

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島手延そうめん



クイーンズ伊勢丹オリジナル
サラダチキン プレーン



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島手延そうめん

胡麻油を使い延ばす、という、
小豆島伝統の手延製法で
作りました。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
サラダチキン プレーン

国産つくば鶏を柔らかく
蒸し焼きにしました。