

夏野菜の彩り 冷製スープそうめん



夏野菜の彩り冷製スープそうめん

[材料(2人分)]

きゅうり	1/2本
ミニトマト	4個
パプリカ(黄)	1/4個
玉ねぎ	1/4個
そうめん	2束
夏野菜の冷製スープ	2箱
オリーブオイル	大さじ2
塩	少々

[作り方] 調理時間:約15分

1. 玉ねぎはみじん切りし、10分ほど水にさらして水気を切る。
きゅうり、パプリカは1cm角、ミニトマトは4等分に切る。
2. そうめんは、茹でたら冷水でこすりながら洗ってしめ、
オリーブオイルと塩をふり、あえておく。
3. 器に夏野菜の冷製スープを注ぎ、中央にそうめんを盛り、
まわりに1をちらす。

使った商品はこちら



QUEEN'S ISETAN
Food

夏野菜の冷製スープ

赤ピーマン・ズッキーニなどの夏野菜に牛乳を加え、素材のうまみが引き立つスープに仕上げました。化学調味料不使用。