

2017年ネット展出品作品



## 冷やし中華風新蕎麦

2017年9月北海道幌加内産の新蕎麦を手打ちし、  
冷やし中華風に調理してみました。

2017年9月12日 小河俊紀

# 新蕎麦は、薄緑色をしています。



1 kg入り幌加内産  
新蕎麦「キタワセ」



延しの途中



切りそろえ直後

# 冷やし中華風蕎麦の作り方（二人前）



## 👉 1) 具を作ります。

トマト（1個）、キュウリ二分の一本、ダシマキタマゴ2個分、ハム2枚、カニカマ6本、紅ショウガをそれぞれ千切りにする。野沢菜少々。

## 👉 2) 蕎麦を茹で、皿に盛り付けます。

大きな鍋で、蕎麦を数分しっかり茹でた後、ザルに移し、3回ほど水洗いし、大きめの皿にふわっと盛ります。

## 👉 3) 具を盛り付けます。

1) で作った具を放射線状に盛ります。赤、黄、緑が交互に並ぶと美味しそうに見えます。最後に、冷やし中華の素を50mlほどかけ、白ごま、和辛子を添えて出来上がり！

