

伽哩風味の和え麺



作り方

1. 調味料をボウルに全て入れて、よく混ぜておく。
2. 麺を4分茹で、冷水に取り、よく洗う。
3. 水気を切り、ボウルの調味料と麺を、さっくり混ぜる。
4. 麺を皿に盛り、細切りの葱を上に乗せ、ライムを載せて提供する。

材料

中華麺 1玉
葱 1/2本
ライム 1枚
クミンパウダー 2g
カレーパウダー 2g
砂糖 小さじ1.5
塩 小さじ1
醤油 小さじ1
カキ油 小さじ1