

## 和 風 つ け め ん

材料（ 2 人分）

生ラーメン 2 玉、キュウリ 1 本、薄切りハム  
2 枚、細切りかつお節適量、白ごま適量、め  
んつゆ 1 0 0 cc



作り方

- 1 キュウリは縦半分に切って、斜め薄切り。ハムは細切りにする。
- 2 ラーメンをたっぷりめのお湯でゆでて、よく水洗いをしてぬめりを取る。
- 3 平皿にキュウリを丸く盛り、ラーメンを盛り付ける。ハムを上に乗せ、かつお節をふりかけ、めんつゆをかけてから白ごまをたっぷりふりかける。

ひとくちメモ

遊々家の夏の定番料理です。こだわりゼロで簡単クッキング。