

麩めん（そうめん風）

弾力のある、つるつるとした喉ごしの手延べ麺。



材料（2人分）

麩めん 2束

作り方

- ① 大き目の鍋に水をたっぷり入れ、沸騰させる。
（1人前1束に1リットルの水が目安）
- ② ①の鍋に麩めんをバラバラになるように広げて入れる。
ふきこぼれない程度に火加減を調整し、
時々箸でかき回しながら茹でる。（目安3分）
- ③ ゆで上がったらすばやくザルにあげ、水で粗熱をとる。
流水で麩めんをよくもみ洗いし、水気を切って盛り付ける。

- ・ お好みのめんつゆ、薬味でお召し上がりください。
- ・ 手順③で、もみ洗いしたのちに氷水でしめると
麩めんのコシがまし、より一層おいしくいただけます。