

## サラダビーツを使った ビーツ素麺

<< シャキシャキ感と色を楽しむラブラー素麺 >>



### 材料（2人分）

サラダビーツ（皮をむいたもの）	100g
素麺	100g
酢	大さじ4
白出汁麺つゆ	1/3 カップ
三つ葉	適量
白ゴマ	適量

### 作り方

- ① サラダビーツは、千切りスライサーで突く。
- ② ボウルに、①、酢、白出汁麺つゆを入れて合わせる。
- ③ 素麺を茹で、冷水で締める。②のボウルに加えて和える。
- ④ 器に盛り付け、白ゴマ、三つ葉を飾る。



### ※POINT

白出汁麺つゆは、素麺のつけ汁の濃さに加減する。