

キムチビビン麺

材料(1人前)

そうめん	100g	ごま油	大さじ1
キムチ	100g	コチュジャン	大さじ1/2
ゆで卵	1個	砂糖	大さじ1/2
きゅうり	1/2本	酢	大さじ1 (できればリンゴ酢)
白炒りごま	大さじ1		



キムチビビン麺の作り方



1. きゅうりは斜め薄切りにしてから千切りにする。茹で卵は縦半分に切る。



2. キムチは幅1cm位の細切りにする。(辛いのが苦手な場合は水洗いする)



3. 鍋にお湯を沸かし、そうめんを袋の表記より少し短い時間でやや固めに茹でる。



4. 茹で上がって湯をきった麺を水にさらしながらもみ洗いしざるにあげる。



5. ボウルにキムチ、砂糖大さじ1/2を入れる。



6. ごま油大さじ1、酢大さじ1を加える。



7. コチュジャン大さじ1/2を入れる。



8. 白炒りごま大さじ1を入れる。



9. タレを混ぜ合わせる。



10. タレのボウルに水気をきったそうめんを入れる。



11. 底の方からさっくりと、タレをからめる様に全体を混ぜる。



12. お皿に盛り付けて、きゅうりと茹で卵をのせて出来上がり。
この他、蒸し鶏、ネギ、チャーシュー、トマトなどお好みの物をトッピングしてお召し上がりください。