

ツナマヨコーンとなめたけのぶっかけそうめん

こんな食べ方
あったんだ！！



【材料】(2~3人前)

そうめん	200~300 g
シーチキン缶詰 (油漬)	1 缶
コーン缶詰	1 缶 (約 190 g)
マヨネーズ	大さじ 3
なめたけ	適量
万能ねぎ	適量
刻みのり	適量

【下準備】

- ① コーンは汁を切り、ツナは油を切っておく。
- ② ボウルに、①のコーン・ツナを入れ、マヨネーズで和える。(※マヨネーズの量は好みに合わせて)
- ③ 万能ねぎは小口切りにする。

【作り方】

1. そうめんを茹でる。(茹で時間はそうめん袋参照)
茹で上がったら、水でさらし水気を切る。
2. 1.のそうめんを器に盛る。
3. 2.のそうめんの上に、②となめたけをのせる。
4. めんつゆをかけ、ねぎと刻みのりを散らしてできあがり！！



「え？ 美味しい！！」なめたけとマヨネーズ

マヨネーズとなめたけの相性が意外にもバッチリ！
甘辛な味に箸が止まりません！！