

夏野菜たっぷり冷やし麺



材料(一皿分)

キューピー すりおろしにんじんドレッシング	50g
牛乳	50g
中華麺(茹で)	250g
リーフレタス	8g
玉ねぎ	30g
スノーマン ローストブレスト (スパイシー)	30g
トマト	24g
なす (焼き)	20g
ズッキーニ (焼き)	20g
オリーブ油 適量	5g

作り方

- 1.中華麺は茹でた後冷水でしめる。
- 2.グリーンリーフは食べやすい大きさにちぎる。玉ねぎはスライスし水にさらしておく。トマトはくし型に切る。なすとズッキーニは輪切りにした後オリーブオイルで焼く。
- 3.QPすりおろしにんじんドレッシングと牛乳を混ぜ合わせたれを作る。
- 4.中華めんに2とSMローストブレストスパイシーを盛り付け、3のたれを回しかける。

夏野菜たっぷり冷やし麺 (ヴィシソワーズVer.)



材料(1皿分)

キューピー すりおろしにんじんドレッシング	50g
スノーマン ヴィシソワーズ (じゃがいもとポロ葱)	50g
中華麺 (茹で)	250g
リーフレタス	8g
玉ねぎ	30g
スノーマン ローストブレスト (スパイシー)	30g
トマト	24g
なす (焼き)	20g
ズッキーニ (焼き)	20g
オリーブ油 適量	5g
ほしえぬ クッキングベジタブル ヤングコーン	10g

作り方

1. 中華麺は茹でた後冷水でしめる。
2. グリーンリーフは食べやすい大きさにちぎる。玉ねぎはスライスし水にさらしておく。トマトはくし型に切る。なすとズッキーニは輪切りに、ヤングコーンは縦半分になり、其々をオリーブオイルで焼く。
3. QPすりおろしにんじんドレッシングとSMヴィシソワーズ (じゃがいもとポロ葱) を混ぜ合わせたれを作る。
4. 中華麺に2とSMローストブレストスパイシーを盛り付け、3のたれを回しかける。

ピリ辛チョレギだれの冷やし半熟たまごうどん



材料(1皿分)

キューピー チョレギサラダ ドレッシング	50g
鶏ガラスープ	50g
コチュジャン	5g
うどん(茹で)	250g
長ねぎ	40g
オクラ(茹で)	20g
ちりめんじゃこ(素揚げ)	10g
とろ〜り半熟たまご	1個

作り方

1. うどんは茹でた後冷水でしめる。
2. 長ネギは笹切りにし水にさらしておく。オクラは茹でた後斜め2等分に切る。じゃこは素揚げしておく。
3. QPチョレギサラダドレッシング、鶏がらスープ、コチュジャンを混ぜ合わせたれを作る。
4. 器にうどんを盛り2を乗せ、とろ〜り半熟たまごをトッピングし、3のたれを回しかける。