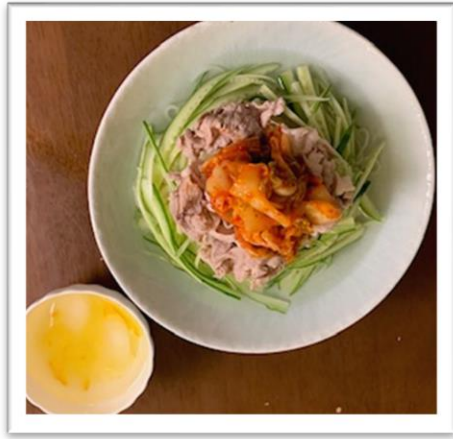


~これを食べれば韓国気分 ^{ひやむぎれいめん つめ} **冷麦冷麺と冷たいゆず茶風** ~ ^{ちゃふう}



^{ひやむぎれいめん} **冷麦冷麺** (1人分) ^{ぶん}

^{ひやむぎ} 冷麦	80g
^{ぶたにく} 豚肉 (切り落とし)	50g
キュウリ	1 / 2本 ^{ほん}
キムチ	30g
^{みず} 水	200cc
チキンスープ (顆粒)	小さじ1 ^{かりゅう}
^{しお} 塩	小さじ1/2

^{ひやむぎれいめん} **冷麦冷麺** ^{つく かた} **作り方**

- 1) ^{ひやむぎ} 冷麦を分量通りに茹でる。
- 2) ^ゆ お湯 (200 cc) にチキンスープ、^{しお} 塩を入れて、沸騰したら^{ぶたにく} 豚肉を茹でる。肉に火が通ったら皿に移し冷ます。※ゆで汁はキッチンペーパーで濾す。・^{キュウリ} キュウリ半分は長い千切りにする。
- 3) ^ゆ 茹でた冷麦、^{キュウリ} キュウリ、^{ぶたにく} 豚肉を皿に盛り、^{キムチ} キムチをトッピングしてスープを入れる。

^{ちゃふう} **ゆず茶風**

^{オレンジ} オレンジマーマレード 30g ^水 水 80 cc ^{こおり} 氷 ^{てきりょう} 適量

^{うつわ} 器にマーマレード 30g を入れて水 70cc で溶かし、^{こおり} 氷を入れて冷たくしていただく。