

## 韓国風冷やし麺



2人分

カップリーニ（お好きな麺でOK） 2人分

鶏ささみ（ムネでも） 50g

卵 1個

きゅうり 1本

しらす 大さじ3

酒 小さじ2

コチュジャン 大さじ2

酢 大さじ2

砂糖 小さじ1

ごま油 適量

刻み海苔 適量

- 1) 麺を茹でて水に取り冷やしておく。
- 2) 卵は錦糸卵に、きゅうりは千切り、鶏肉は酒をふりかけレンジでチンしてほぐす。
- 3) ボウルにコチュジャン、酢、砂糖、ごま油と鶏の蒸し汁を入れて混ぜパスタをからめてお皿に盛り、具をトッピングする。