

Appetizing food

つるつるご馳走です

水キムチ冷麺

撮影・料理・スタイリング／kumie ochi
構成／naoki onishi

材料(2人分)

水キムチ 適量(お好みの野菜、果物で漬けておく)
鶏もも肉 200g
ゆで卵 1個(半分に切っておく)
そうめん 2束
長ねぎ(青い部分) 1本分
酒、塩、醤油、酢 適量

作り方

- ①水キムチを漬ける。
- ②ゆで鶏とスープを作る。
鍋に水2カップと鶏肉、長ねぎの青い部分、酒大さじ3、塩小さじ1/2をいれ、火にかける。沸騰したらやや弱い中火にし、8分程煮る。鶏肉に火が通ったら、ねぎと鶏肉を取り出し、冷ましておく。
- ③②のゆで汁1カップ、水キムチの汁1カップをボールに入れ、醤油、塩、酢少々で味を調えたら冷蔵庫で冷やしておく。
- ④そうめんは表示通りにゆで、ザルに取り、流水でしっかりぬめりを取っておく。

水気を切って器に盛り、③をかける。好みの大きさに切ったゆで鶏、ゆで卵、水キムチをのせていただく。

*水キムチだけでなく、通常の水キムチを加えても美味しいです。