

## やわらか白オクラのとろとろ蕎麦

<< 濃厚なネバネバ感が絶妙 >>



### ----- 材料（1人分） -----

・やわらか白オクラ	6本
・水	1/4 カップ
・日本そば	1人分
・そば汁	2/3 カップ
・白髪ネギ	適量
・煎りゴマ	適量
・柚子胡椒	適量

### ----- 作り方 -----

- ① やわらか白オクラは、スライサーで薄い小口切りにする。水を加えてよく混ぜ合わせ、粘りを出す。
- ② 日本そばを茹でて氷で締め、①と共に器に盛り付け、そば汁を張る。
- ③ 白髪ネギ、煎りゴマを指先で揉んであしらい、柚子胡椒を添える。



### ※POINT

薬味を変えると変化が楽しめます