

## 【ズッキーニとエビの、さっぱりそうめん】



4人分

(材料)

・ズッキーニ	1本
・そうめん	4わ
・コンソメキューブ	2個
・むきエビ	100g
・ミニトマト	8~12個
・ネギ	10cm程度

(作り方)

- ① 水500ccを火にかけ、沸騰させる。コンソメキューブを入れて溶かす。
- ② ズッキーニを1cm角のサイコロ状に切り、①に入れて2分間煮る。
- ③ ズッキーニに火が通ったら②にむきエビを入れ、さらに2分間煮る。
- ④ ③を火からおろし、粗熱を取ったら、刻んだネギとミニトマトを入れて冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ そうめんをゆでて、水にさらしたものを用意し、④のつゆをつけて召し上がる。

\* 食べる直前に、つゆにウズラ卵（生卵）を入れても美味しいです。