

和スイーツ♪きしめんでぜんざい！？

きしめん

通年

- きしめんは、ツルツルとのおどろしがよくもちりとした食感が特長。
- もちもちのきしめんは、クセがないのでスイーツのアレンジレシピも美味しくできます。
- 冷たくアイスをそえても、ホットで栗をそえてもクセになる美味しさです。
- 白玉や餅を用意せず、サッとゆでて洗ってまぜるだけ！の超時短レシピ。

オドロキの美味しさ”くずきり”のような食感のお手軽スイーツ



▼使用商品▼
きしめん

▼材料▼ (5人分)

1食あたり 241kcal

材料名	分量	カロリー
きしめん(麺のみ) 1食	180g	360
ゆであずき缶 小1缶	210g	470
水	100ml	-
バニラアイス 1カップ	200ml	374

▼作り方▼

参考調理時間 10分

①	ゆであずきと分量の水をボールでよく混ぜておく。
②	ふっとうしたお湯で麺を 2分半程 ゆで、湯切りして水で洗い、水気をきってざく切りにする。
③	ボールに麺を加えて混ぜ、器に盛り付けアイスを飾って出来上がり。
※温かいぜんざいの場合、麺をお湯で洗い、アイスの替りに栗の甘露煮などを飾ってください。	