

本腰そうめんの試食 2

調理日：2017年9月20日

試食日：2017年9月20日

茹でたものを野菜やツナと一緒に炒めてそうめんチャンプルーを作りました。

そうめんチャンプルーは私自身が好きなメニューでよく作ります。

普通のそうめんでは、炒めているうちに麺が団子状に固まったり、柔らかくなってふにゃふにゃしたりしがちですが、この麺はそういったことがなく炒めやすかったです。

普段は炒める場合はかために茹でるのですが、今回はふつうの茹で時間で茹でて大丈夫でした。

食べる時も腰が残っていて食感もよかったです。

