

お揚げさんと九条ネギの煮麺

材料) 2人分

油揚げ100g

九条ネギ1本

だし900cc

A=薄口醤油・日本酒各大さじ2、塩小さじ1

そうめん2輪

七味適量



作り方)

1. 九条ネギは根を切り落とし、斜めに薄切りにする。(水にさらさなくて良い)
2. 油揚げは縦半分に切り、端から細かく刻む。たっぷりの熱湯で茹で、くたっとなったらザルに上げ、お玉の背などを使ってしっかり絞り、水気を切る。
3. 鍋にだし、A、2を入れて弱火にかける。
4. たっぷりの熱湯を用意し、そうめんを約2分を目安に(表示通り)茹で、ザルに上げて水でよく洗ってぬめりを取り、ぎゅっと絞って3に入れる。
5. そうめんが温まったらお椀に盛り付け、九条ネギを散らし、火を強火にしてだしが沸騰したら火を止め、注いで七味をふる。