

特別回：年越しそば



●材料 2人前

乾燥そば 2束

鰹出汁 600ml

醤油 30ml

みりん 30ml

ほうれん草 100g

ねぎ 1/4本

かまぼこ 1.5cm幅

海老の天ぷら 4尾 ※2021年4月29日投稿「花見弁当 天ぷら」参照

●作り方

- 1、ほうれん草を茹で、さっと冷水に通し水気をしっかり切り2~3cm幅に切る。
- 2、かまぼこを4等分にスライスする。ねぎを小口切りにする。
- 3、出汁に醤油、味醂を加え一煮立ちさせる。
- 4、蕎麦を包装表示通り茹でる。水気をしっかり切って器に盛る。
- 5、3のつゆを注ぎ、ほうれん草、かまぼこ、海老の天ぷら、ネギを盛り完成。
お好みで一味(七味)唐辛子をかけてお召し上がりください。

(料理：丹羽美紀子在ハンブルク総領事公邸料理人)