



長崎 築町

なかじま

11/11 (木) 地獄炊きそうめんとお通し (オイさん)

(材料1人分)

<地獄炊きそうめん>

A { 中嶋屋本店「かえりじゃこ」：10g
水：400ml

味噌：20g

そうめん：1束

刻みねぎ：大さじ2

七味唐辛子：少々

<老舗酒場のお通し>

B { 煮干しのだしがら：20g
いりごま：10g
刻みねぎ：大さじ1
みょうが：1個

レモンのくし切り：1/6カット×2個

薄口醤油：小さじ1/2

大葉：1枚

- ① <地獄炊きそうめん>を作る。鍋に A を入れて 1 時間置き、火にかけて 10 分煮る。
- ② ①をザルでこし、煮干しは取っておく。
- ③ ②でこしただしを鍋に戻し、再度火にかけて、味噌を溶かし入れる。
- ④ ③の鍋にそうめんを入れ、好みの加減まで煮て、器に盛り、小ねぎを散らして、七味唐辛子をふる。
- ⑤ <老舗酒場のお通し>を作る。ボウルに B を混ぜ合わせ、レモンを搾って、濃口醤油をたらす。
- ⑥ 器に大葉を敷いて、⑤を盛り、レモンを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また<インターネット>でご覧になれます。