

海草美人を使って卵あんかけ



ほのかに海草の香りがする麺と、卵あんかけソースは相性バツグンです♪

考案者: パタママ さん

材料 (2人分)

「海草美人」_200g(1袋)

卵_4個

カニかまぼこ_4本

えのき茸_40g

希釈しためんつゆ_350cc(あんかけ用に300cc)
(かけつゆ用に50cc)

刻みねぎ_適量

水溶き片栗粉_適量

(卵あんかけの作り方)



1
鍋に希釈した麺つゆ300CC(2人分)と、えのき茸、カニカマをほぐしたものを煮る。

2
あんかけ用具材が煮えたら、溶き卵を回し入れ、(かき玉汁のようになったら)最後に水溶きカタクリ粉を入れてとろみをつける。

3
皿に、温かいかけつゆ用麺つゆ50ccを入れておく。

(麺のゆで方と盛りつけ)



1
海草美人という麺があります。沸騰したお湯で7分間、麺をゆでます。

2
めんがゆであがったら、一度冷水で洗い、そのあと湯をかけて温める。水分を切って、皿に盛る。

3
皿に盛った麺の上に、卵あんかけをかけ、好みてネギを散らす。