

銀賞

ピーナッツとバター
の香りとココ



調理時間
40分

香ばしバターピーの 濃厚ミルク担々麺

《渋谷 二美さん》

作り方

- 1 バターは常温に戻しておく。
- 2 長ネギを4センチの長さに切り、半分ほどの深さに切り込みを入れ、外側の白い部分と中心の緑の部分に分ける。外側は繊維に沿って千切りにし、氷水に落としておく（白髪ネギ）。中心はみじん切りにする。
- 3 フライパンにごま油をひき、みじん切りの長ネギとひき肉をほくしながら炒める。肉汁が透明になってきたらおろし生姜と焼き肉のたれを加えてさらに炒める。仕上げにシュレッドチーズを加え、ある程度溶けたら火を止める。
- 4 ピーナッツを乾煎りし、フードプロセッサーで粉末状にする。
- 5 4に分量の牛乳を少量加え、ペースト状にする。
- 6 鍋に5と残りの牛乳、Aを全て入れてホイッパーで攪拌しながら加熱し、溶かす。
- 7 鍋のふちがふつふつしてきたら生クリームを加える。攪拌しながら再度鍋の周囲が軽く沸き始めるまで加熱する。（沸騰させ過ぎないように注意する。）
- 8 中華麺を茹でる。
- 9 器に麺をよそい、7のスープを注ぐ。3の挽き肉、水を切った白髪ネギをのせ、お好みの量のラー油、山椒をかける。食べ進めながらお好みでお酢を加えて味変を楽しむ。

Point

- 1人分の場合、工程6と7は電子レンジで500W4分の加熱で代替できます。
- お好みでお酢やラー油をかけると味が引き締まります。

材料〈4人分〉

中華麺…………… 330g

【スープ】

バターピーナッツ…………… 100g

牛乳…………… 560g

生クリーム…………… 320g

バター（無塩）…………… 60g

米味噌（白）…………… 80g

砂糖…………… 15g

鶏がらだし（顆粒）……… 13g

【具】

長ネギ…………… 65g

豚ひき肉…………… 160g

おろし生姜…………… 40g

シュレッドチーズ…………… 40g

焼肉のたれ…………… 大さじ2と2/3

ごま油…………… 6g

山椒・ラー油・酢…………… 適量