

優秀賞

山わさびの風味が効いた旨辛中華ダシ



もお～たまらん！ 手作りカッターチーズの つ～んと冷やし中華

調理時間
60分

《工藤 吏功さん》

作り方

材料〈4人分〉

- 鍋に牛乳を入れ、かき混ぜながら約60℃になるまで温める。
- 酢を加え、手早く混ぜ、そのまま置いておく。(固形分と水分に分離させる)
- ボウルの上にキッチンペーパーを敷いたザルをのせ、固形分を濾しとる。(ホエーはAのタレに再利用する)
- 卵を割りほぐした後に、3のカッターチーズを100g入れて混ぜ、サラダ油を引いたフライパンでかき混ぜながら炒める。
- きゅうりとモッツアレラチーズを細切りにし、ストリングチーズは細くさき、ミニトマトは半分に分けておく。
- Aの調味料を混ぜ、タレを作る。
- ラーメンを茹で、水でしめる。
- お皿に7を置き、6のタレをかける。
- 4、5、残りのカッターチーズを盛り付け、最後に粉チーズをかけて完成。

牛乳	1,000ml
酢	大さじ3と1/2
ホエー	400ml
醤油	100ml
ごま油	大さじ1
A 砂糖	35g
黒胡椒	2g
炒りごま	3g
山わさび	20g
卵(Mサイズ)	4個
サラダ油	大さじ1
きゅうり	1/2本
モッツアレラチーズ	100g
ストリングチーズ	2本(50g)
ミニトマト	2個
ラーメン	4人前
粉チーズ	大さじ2

Point

- カッターチーズを作る際に出たホエーを活用してタレを作りました。
- 錦糸卵でなく、カッターチーズを加えた炒り卵がポイントです。
- この料理ひとつでチーズを4種類使用しています。