

①料理名(タイトル)

手で持てる！生春巻き風ラーメン

②材料(1人前)

材料	分量(g, ml)	食材の特徴、江別とのかかわりなどがあれば記載してください
江別小麦めん	120g	江別で育てられた小麦を使用した麺
焼き豚	40g	
メンマ	20g	
長ネギ	4枚	
のり	1枚	
もやし	20g	
醤油	1.5ml	
ライスペーパー	2枚	
鶏ガラスープの素	0.8g	
顆粒和風だし	0.8g	
すりおろし生姜	0.8ml	
粗挽き胡椒	適量	
片栗粉	20g	
水	2080ml	茹でる水(2000ml)、スープ(50ml)、とろみ(30ml)

③作り方

生はるまき風ラーメン1人前(麺60g=2本分)

- ①水2Lを沸騰させ、半玉(60g)ずつゆでる。ゆで時間は3分くらい
- ②氷水でゆでた麺を締め、キッチンペーパーで水気を取る
- ③長ネギは干切りor自髪ネギ、もやしは軽くゆで、のりは干切り、焼き豚は軽くレンジであたため、メンマはそのまま
- ④ライスペーパーを、水でふやかす
- ⑤ふやかしたライスペーパーに先程用意した具材を入れる

つけるスープ

- ①水(50ml)を沸騰させ、醤油(1.5ml)、顆粒和風だし(0.8g)、すりおろし生姜(0.8ml)、鶏がらスープの素(0.8g)、粗挽き胡椒(適量)を入れる。
- ②火をとめてスープがブクブクしなくなったら、水とき片栗粉を少しずつ入れとろみをつける。

④完成写真(盛り付け図)



⑤レシピのポイント

つい最近コラボした宮本翼さんというピザ職人さんが「持ち歩けるピッツァ」という物を販売しており、その商品を見ていた時に思いついたレシピです。