

仙台 麦レシピ



麺類

あげ麩入りトマトラーめん



【調理方法】

1. あげ麩はAにひたしておく。ラーめんを茹でる。ラーめんは表示の30秒前にザルにとり、冷水でよくもみ洗いして、よく水気を切りBで和えておきます。
2. 1) のあげ麩、トマト、そうめんとCを入れて、よく和える。
3. 器に盛りつけ、大葉をのせ、ゴマ油をかける。お好みでカットレモンを絞ってお召し上がりください。

【材料】	分量 (4人分)
あげ麩	1袋
トマト (ざく切り)	大3個
ラーめん	200g
ゴマ油	大さじ1
大葉 (千切り)	4枚
レモン	1個
【A】	
白だし	大さじ1
水	200ml
【B】	
ゴマ油	大さじ1
塩	ひとつまみ
【C】	
しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	小さじ1
豆板醤	小さじ1
おろしにんにく	1かけ
塩	小さじ1/2