

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●トマたま味噌ラーメン

味噌のコクとトマトの酸味が優しく一体化した味噌ラーメン。スープパスタっぽいけれど、一味唐辛子の効果で、やっぱりラーメン。卵の甘みも上手にサポートしています。



<材料> (1人前)

マルボシ中華そば	1束
生卵	1個
サラダ油	少々
水	300ml
トマトジュース(100%、食塩無添加)	50ml
味噌	大さじ4
みりん	大さじ1/2
旨味調味料	小さじ1/2
いりこだし	小さじ1/2
サラダ油	大さじ1と1/2
ミニトマト	適量
青ネギ	適量
一味唐辛子	少々

<作ってみよう>



① フライパンに油をひき、よく溶いた生卵を加えて、スクランブルエッグを作る・・・(a)



② 鍋に水とトマトジュース、味噌、みりん、旨味調味料、いりこだしを合わせて、煮立たせる・・・(b)



③ 煮立った(b)の火を止め、サラダ油を加えて、スープを作る・・・(c)



④ (c)を器に移し、鍋を洗い、中華麺を茹でて、湯切りをする・・・(d)



⑤ 器のスープに(d)の茹でた麺を合わせ、トッピングに(a)とミニトマト、青ネギを載せ、一味唐辛子をサッとかければ、完成！



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

最近トマトを用いたラーメンが巷で人気です。特に、従来のトマトを載せただけでなく、スープにもトマトジュースを合わせるなど手が込んでいます。ラーメンはどんどん創作に向かっています。