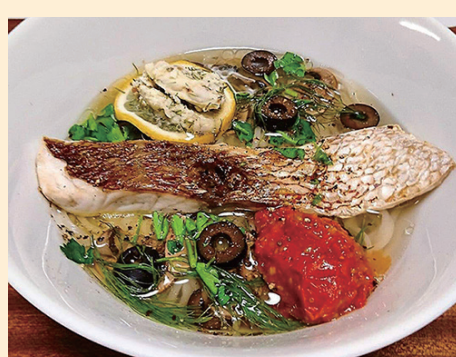


エントリー No.6

## 旬の魚のアクアパッツァラーメン pasta 春

### レシピコンセプト

魚を変更して季節に合わせて作れるアクアパッツァ  
ラーメンの考案。基本的にはラーメン店よりも一尾  
丸ごとの魚を扱う居酒屋におけるメニューを想定。  
メラーメンとして、シンプルで優しいスープまで飲  
み干せる味。



想定する一杯のラーメン代

850円

材料費(1人前)

500円

### 使用材料名と分量(1人前)

#### ★麺

モンゴルかんすいラーメン(かねこ製麺) 120g

#### ★スープ(できあがり量 3,000ml)

・マダイあら(頭付き) 1,000g

※旬の魚に変更可

・水 2l

・塩 10g

・日本酒 50ml

・アサリ 500g

・水 1l

・トマト 500g

※完熟の青臭くなく酸味の少ないもの

・水 1l

#### ★スープの味付け(1人前)

・スープ 300ml

・海塩 小さじ1/2

・EVオリーブ油 大さじ1

※フルーティなもの

・黒胡椒 ひとつまみ

※ベリーの華やかさを感じるもの

#### ★トッピング(調理が必要なもの)

・トマトジャム

ミニトマト 50g

白ワイン 小さじ1

レモン果汁 小さじ1

きび糖 小さじ1

山椒(粉末) ひとつまみ

・アンチョビバター 大さじ1

アンチョビ 10g

無塩バター 75g

にんにく 15g

ケッパー 10粒

フェネルの葉(生) 2g

レモン果汁 小さじ2

#### ★トッピング(1人前)

・マダイの切り身(皮付き) 100g

・黒オリーブ(種抜き輪切り) 3粒

・マッシュルームスライス(生) 12g

※小1個

・フェネルの葉(生) 2g

・イタリアンパセリ(生) 2g

・レモンスライス 10g

・トマトジャム 大さじ2

・アンチョビバター 大さじ1

### 調理方法・手順

#### <スープ(旬の魚)>

- 1.旬の魚のあらをキレイに洗い少量の塩を降り、焦げ目が付き始めるまで低温でグリルする
- 2.グリルした魚を沸騰させないように2時間灰汁を取りながら炊く
- 3.キッチンペーパーで濾す

#### <スープ(アサリ)>

- 1.砂抜きしたアサリを沸騰させて殻が開くまで炊き、その後沸騰させないように灰汁を取りながら30分炊く
- 2.キッチンペーパーで濾す

#### <スープ(トマト)>

- 1.トマトを大きめにカットし、沸騰させないように灰汁を取りながら炊く
- 2.キッチンペーパーで濾す

#### <スープ(合わせ)>

- 1.旬の魚2、アサリ1、トマト1の割合でスープを合わせる

#### <トッピング(旬の魚)>

- 1.旬の魚の切り身をそのまま食べられる程度にグリルする

#### <トッピング(トマトジャム)>

- 1.レモン果汁、山椒以外の材料をとろみが付くまで火にかける
- 2.一度冷ましてレモン果汁、山椒を混ぜ合わせる

#### <トッピング(アンチョビバター)>

- 1.バターとレモン果汁以外を細かく刻む
- 2.常温に戻したバターと他の具材を混ぜ合わせる

#### <仕上げ>

- 1.丼を暖める
- 2.麺を規定時間茹でる
- 3.スープと塩を合わせ、麺を湯切りして入れる
- 4.黒オリーブ、マッシュルームを散らした上に、旬の魚を置き、フェネル、イタリアンパセリを散らす
- 5.レモンスライスの上にアンチョビバターを乗せたもの、トマトジャムを添え、黒胡椒を散らす