

エントリー No.8

牛乳たっぷりクラムチャウダーラーメン

レシピコンセプト

スープは牛乳が主体となっており、健康志向ですが、ニンニクを効かせてしっかりと「ラーメンを食べている」感を味わえます。
また、昨今牛乳の消費が叫ばれていることから、牛乳を使うラーメンにしました。



想定する一杯のラーメン代

800円

材料費(1人前)

303円

使用材料名と分量(1人前)

一人前

- ・牛乳 300ミリリットル
- ・キャンベルクラムチャウダー 150グラム
- ・ニンニク片(6グラム)
- ・濃口醤油 30ミリリットル
- ・オリーブオイル 15ミリリットル
- ・長ネギ 20グラム
- ・糸切り唐辛子 0.2グラム
- ・菊水札幌生ラーメン 110グラム
- ・玉子 1/2個

調理方法・手順

①タレ

- ・皮を剥いたニンニクを醤油に漬け込み1週間寝かす。

②煮卵

- ・冷蔵庫から出して直ぐの卵を沸騰したお湯で8分茹で半熟卵を作る。
- ・殻を剥き、作っておいた上記のタレを分けたものに一晚漬ける。

③トッピング

- ・長ネギの白い部分を使い白髪ネギを作っておく。

④スープ

- ・タレに使用したニンニクを1片潰してから刻み、オリーブオイル大さじ1と鍋に入れて弱火で加熱する。
- ・ニンニクに火が通ったところで同じ鍋にクラムチャウダーを入れ、牛乳を加えて溶かしていく。
- ・クラムチャウダーが溶けきり、煮たってきたらスープは完成。

⑤麺

- ・2分半茹でる。

⑥盛り付け

- ・煮卵は半分に切る。
- ・麺が茹で上がる直前に、丼にタレ大さじ2杯とスープを注ぎ合わせておく。クラムチャウダーの具は注がずに取っておく。
- ・茹で上がった麺は良く湯切りしてから丼に入れ、スープと絡ませる。クラムチャウダーの具は麺の上に乗せる。
- ・中央に白髪ネギ、細切り鷹の爪を順に乗せる。
- ・煮卵をのせて完成。