

ししラーメン

道の駅 もっくる新城

材料 (15人分)

スープ

猪骨	1. 5kg
ニンニク	1/2房
ネギ	1本
生姜	30g

醤油だれ (かえし)

醤油	400cc
ニンニク	少々
生姜	少々
昆布	1枚

煮猪

猪肉(バラ肉)	500g
醤油	100cc
みりん	100cc
生姜	少々

煮猪用かえし

具材

椎茸	150g
なめこ	150g
しめじ	150g
醤油	70cc
みりん	70cc
だし汁	300cc

具材用かえし

薬味

白髪ねぎ	少々
三つ葉	少々
千切りゴボウ(フライ)	少々

麺

中華麺	適量
-----	----



調理手順

- ①猪の骨は水から沸かしザルに取る。
- ②流水で血や灰汁を洗い落とし、香味野菜(ニンニク、ネギ、生姜)を入れ、また水から煮込む。
- ③煮猪用かえしを沸かし、そこにスライスした猪肉を入れさっと煮る。
- ④茸はスライスし、具材用かえしでさっと煮ておく。
- ⑤麺をゆでる。その間に温めたどんぶりに醤油だれ(かえし)30ccとスープ300ccを入れる。
- ⑥ゆであがった麺はしっかり湯切りしてどんぶりに泳がす。
- ⑦仕上げの千切りごぼうは低温の油で揚げておき、ネギ、三つ葉と共に散らす。

ワンポイント

- スープの煮こみ時間は3時間が目安です。
- 麺をボイルするのは1分ほどが目安です。

ここで買える、食べられる

- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問い合わせください。
新城市八束穂五反田329-7 TEL 0536-24-3005
道の駅 もっくる新城