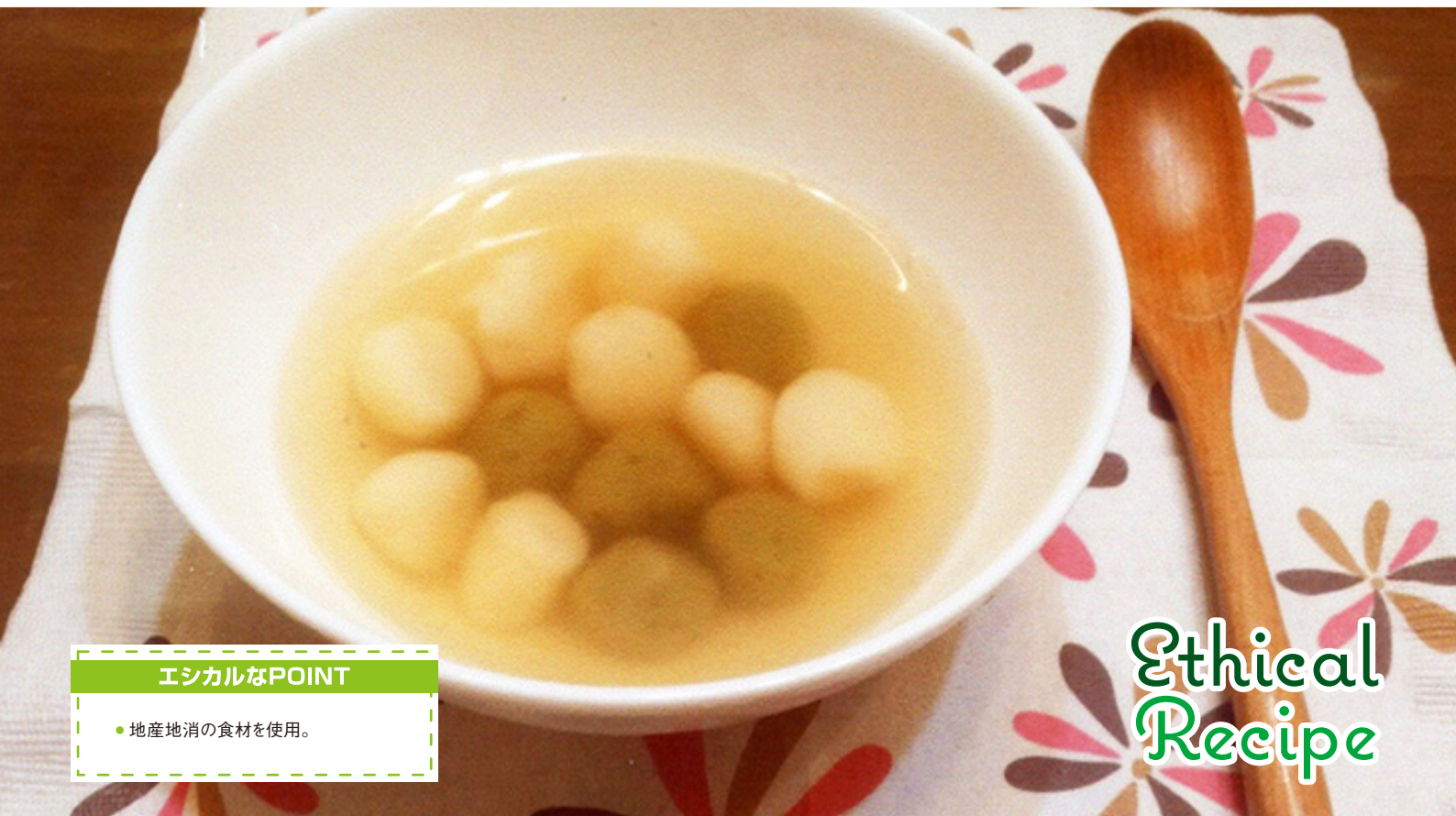


山口県 エシカルレシピコンテスト



エシカルなPOINT

- 地産地消の食材を使用。

Ethical
Recipe

菊川そうめん簡単 寒ざらし

【作り方】

- ① 砂糖と水(50ml)を煮詰めてカラメルを作る。
- ② カラメルを水(70ml)で薄めてシロップを作り、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- ③ そうめんを原形がなくなるまで潰す。
- ④ ③に豆腐、片栗粉、抹茶を入れて練る。
- ⑤ ④を小さめに丸め、沸騰したお湯で浮いてくるまで茹でる。
- ⑥ 茹で上がったら氷水で冷やし、シロップに入れる。

材料(1人前)

茹でて余ったそうめん……1/4把
絹ごし豆腐……………40g
片栗粉……………大さじ1/2
抹茶……………小さじ1
砂糖……………25g
水……………120ml

エシカル
ツナガル
山口県