

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.5	パンプキン茶そうめん
------	------------



使用した 町内産品	原材料名	かぼちゃ	お茶そうめん	卵	
--------------	------	------	--------	---	--

使用材料・分量(4人分)	作	り	方
--------------	---	---	---

かぼちゃ	1/8 カット (300g)	<p>① かぼちゃの皮をむき、3 cm角に切って、鍋に水、塩を入れ 10 分ボイルする。柔らかくなったらザルに上げてお湯を切り、鍋に戻しペースト状につぶす。その中に牛乳、砂糖を入れ混ぜ合わせビニール袋に入れる。</p> <p>② 鍋にお湯を沸かし沸騰した中に、そうめん 2 束を入れ一煮立ち、泡が上がってきたら、ザルに上げ流水でもみ洗いして 3 分ザルに上げておく。</p> <p>③ そうめんの水が切れたら、人差し指に巻き、トレーに指を立てながら置き並べる。そうめんの水分が抜けて、形が崩れない位になったらクッキングペーパーに並べ直す。</p> <p>④ かぼちゃのペーストを入れた、ビニール袋の底片側の角を少し切り、そうめんの上に飾りのせる。その上に卵黄をヘラで塗る。</p> <p>⑤ オーブントースターで 10 分焼いて器に並べてそうめんつゆをかけて出来上がり。</p> <p style="text-align: right;">(全体で約 30 分)</p>
塩	小 1	
牛乳	50cc	
砂糖	大 1	
お茶そうめん	1 束 (50g)	
白そうめん	1 束 (50g)	
卵黄	1 個	
そうめんつゆ	適量	
白だししょうゆ	大 2	
水	大 6	

【作り方・おすすめのポイント】

そうめんは固めに茹でて、上に乗せるかぼちゃのペーストは、そうめんの倍にすれば、デザートになり、そうめんの 1/3 量位にすると、付け合せとして楽しめます。