

# ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト 料理レシピ部門



素材名 冷し豆乳担々麺(火山灰ver)

名前 (ニックネーム) きく 様

所在地 (県名) 鹿児島県

## ポイント

桜島の噴火をイメージしてつくりました。

黒豚ミンチはゴツゴツした溶岩。  
辣油で絡めた白ネギは勢いよく溶岩。  
白いスープは混ぜると火山灰の海。

桜島の元気良さを表した一杯です。

## 材 料

麺

(スープ)

うどん出汁

豆乳

鶏ガラスープ

白ごまペースト

(具材)

黒豚ひき肉

白ネギ

おろし生姜

おろしニンニク

甜麺醤

豆板醤

黒ゴマペースト

夏野菜

## 作り方

1. スープは、うどん出汁と豆乳を同割で、鶏ガラスープを少し入れ、白ごまペーストをいれます。豆乳はうどん出汁を冷ましてから生合わせします。キンキンに冷やしておきましょう。
2. 黒豚ひき肉は白ネギと炒め、おろし生姜とおろしニンニク、甜麺醤、豆板醤で味を付け、こちらに黒胡麻ペーストで色をつけます。溶岩をイメージして。
4. 夏野菜はお好みで素揚げしてから冷やして辣油で絡めておきます。
5. 麺を茹で氷水でよく冷やします。そして最後に盛り付けるだけです。