

ウエン コォ リエン ハィ ウィ ミエン

文蛤蓮白煨麵

〈活ハマグリと春キャベツの煮込み麵〉

材 料

活ハマグリ	…6個
春キャベツ	…80g
大葉(微塵切り)	…5枚
鷹の爪	…1本
ニンニク(スライス)	…1個
生麵	…1玉

煮込み調味料

スープ	…350cc
日本酒	…大匙1.5
塩	…少々
胡椒	…少々
油	…適宜

作り方

- ① ハマグリは表面の汚れを洗い、貝柱を切る。
- ② キャベツは一口大にちぎり、鍋に油を入れキャベツを香ばしく炒めバットに取り出す。
- ③ 再度鍋に油を加え、鷹の爪・ニンニクを弱火で香りを引き出す。そこへ日本酒スープを加え、①のハマグリを入れ旨みを引き出し一旦取り出す。
- ④ たっぷりのお湯で麵を固めにゆで、引き上げたら一度水で表麵の打ち粉のぬめりを洗う。
- ⑤ ③に④の麵と②のキャベツを入れ、塩少々加え1~2分煮る。
- ⑥ 麵が旨みを吸って、好みの硬さになったらハマグリを戻し入れ大葉を振りいれ器に盛り付ける。