

オマケ

坦々麺スープ

材料

水250cc

牛乳250cc

鶏ガラの素小さじ2

昆布だしの素小さじ1

かつおだしの素小さじ½

ピーナツバター粒なし大さじ1

すり胡麻小さじ1

作り方

鍋に水を入れ沸騰したらだしの素を全てとピーナツバターを入れ溶かす

溶けたら弱火にして牛乳を入れて合わせすり胡麻を入れる



これに生麺やインスタント麺を入れて作った肉味噌をのせれば坦々麺の完成(スープを冷たくすれば冷やし坦々麺)



オマケのおまけ

作り置き的肉味噌で冷奴の上に乗せても美味しいし肉味噌とナスを炒めて鶏ガラスープをと水溶き片栗粉を入れ炒めれば麻婆ナス、なすを豆腐にすれば麻婆豆腐！豆腐を春雨にすれば麻婆春雨といった具合にアレンジ抜群！