

よもぎうどん料理教室

「よもぎ風味の冷製ボロネーゼソースよもぎうどん」レシピ

【材料】 5人分

★ソース

よもぎ（冷凍）…………… 100 g
干しシイタケ……………5 枚
干しシイタケの戻し汁…………… 200cc
たまねぎ（中）……………1 個
鶏ひき肉…………… 200 g
トマト缶（ダイスカット）……………2 缶
サラダ油…………… 少々

コンソメ（キューブ）……………1 個
塩…………… 20 g
砂糖…………… 40 g
コショウ…………… 少々
ナツメグ…………… 少々

★麺

よもぎうどん…………… 2.5 把
オリーブ油…………… 少々

【下準備】

1. 調理する前日に干しシイタケをボールに入れ、400ccの水で戻す。
2. たまねぎの皮をむき、みじん切りにする。
3. ボールから干ししいたけを取り出し、みじん切りにする。水は捨てないで、戻し汁として200ccを取っておく。
4. よもぎを適当な大きさに刻む。
5. 麺茹で用に鍋でお湯を沸かす。

3. 炒めた具材が入った鍋に、戻し汁、トマト、コンソメ、塩、砂糖、コショウ、ナツメグを入れ、焦がさないように煮てソースを作る。
4. ソースが入った鍋に刻んだよもぎを入れて混ぜる。あまり煮込まない。
5. ソースを冷やす。
6. 麺を6分間茹で、冷水で冷やす。ザルなどで水分を切り、5分程度放置し、オリーブ油でほぐす。
7. 皿に麺をのせ、ソースをかける。

【調理手順】

1. フライパンにサラダ油を引いて、鶏ひき肉を炒め、色が変わったらシイタケとたまねぎも炒める。
2. 炒めたら、別の鍋に移す。

