

甲州ワインに合う「名物 信玄豚麺」

<コンセプト：季節を問わず食べられる甲州ワインに合う麺料理>

材 料（2人前）

- ・ほうとう（市販の茹でたもの） 300g ・キャベツ 100g ・人参 50g
- ・甲州信玄豚 100g ・クレソン 適宜 ・刻みのり 適宜

調味料：

| | |
|----------|-------|
| A：くいしき味噌 | 小さじ1 |
| 白だし | 大さじ2 |
| わさび | 小さじ1弱 |
| B：塩・胡椒 | 少々 |
| 植物油 | 適宜 |
| 出し汁 | 50cc |

※Aはあらかじめ混ぜておく。



作り方：

- ①キャベツをほうとうの幅に千切りし、人参も同じ幅に切り薄めの拍子切りにする。
- ②豚肉を食べやすい大きさに切り、油をひいたフライパンに広げBを振る。
※火はまだつけない
- ③②の上に人参、キャベツ、ほうとうの順に平にのせ再度Bを振り、出し汁を回し入れる。中強火をつけ蓋をし、5分蒸し焼きにする。
- ④ほうとうをほぐして混ぜ、火が通ったらちぎったクレソンとAを加え全体に味がなじめば器に盛り、刻みのりをトッピングして完成。