

冠地どりの塩ラーメン



材料（4人分）

◆ 生めん	4玉	合わせ調味料	
スープ		◆ 水	100cc
◆ 鶏ガラ	2羽分	◆ 薄口醤油	小さじ1と1/2
◆ 水	3ℓ	◆ 乾しいたけ	2枚
◆ 長ネギ ◆（青い部分）	2本分	◆ 昆布	15cm角1枚
◆ 生姜の皮	適宜	◆ いりこ	6本
◆ 酒	100cc	◆ 塩	小さじ4
◆ にんにく	3かけ	◆ 味の素	小さじ1と1/2
冠地どりチャーシュー		◆ みりん	50cc
◆ 冠地どり （もも肉）	1枚	◆ 酒	150cc
◆ 水・酒	各50cc	◆ 砂糖	小さじ2
◆ 塩	大さじ1と1/2	具材	
		◆ ほうれん草	1束
		◆ 白ネギ	1本
		◆ 卵	4個

- 冠地どりのもも肉に味の入りをよくするためにフォークで穴を開け、Aを合わせたものに10分程漬けておく。
- 鶏ガラを水洗いし、血合いや内臓を取り除く。
- 鍋にスープの材料を入れ、1時間程度コトコト炊く。
途中、こまめにあくを取り、沸騰させないように注意しながら透明なスープをとる。
- 白ネギは白髪ねぎに、ほうれん草は茹でて3~4cm幅に切って、卵はゆで卵にしておく。
- ①のもも肉を、皮を外にしてタコ糸で筒状に巻いていく。
- オーブンを180℃に温め、もも肉の中心に火が入るまで20分程度焼いていく。
- 合わせ調味料の材料を合わせ、火にかける。沸騰したら中火に落とし、10分程度沸かして火を止め、濾しておく。
- ③のスープを、1時間ほど煮込んだら濾しておく。
- もも肉は焼いたらオーブンから取り出し、粗熱を取り、タコ糸をはずして1cm幅に切っておく。
- 生めんを茹で始める。器に⑦を大さじ2~3（好みの量）を入れ、⑧のスープを入れる。
- めんが茹であがったら、しっかり湯切りをしてスープの中に入れる。
- ほうれん草、白髪ねぎ、ゆで卵、冠地どりチャーシューをのせて出来上がり。