

ハタハタにゆうめん



作 者 清水 雅治 さん

住 所 大阪府堺市

使用干物 ハタハタ

材料

そうめん4束

ハタハタ干物8尾

スタチ1個

塩

砂糖

薄口しょうゆ

こしょう

作り方

- 1 ハタハタを魚焼き器で焼く。
- 2 ハタハタ、水1L入れ圧力鍋で15分炊く。
- 3 冷めたら骨ごとミルにかけ、金ごしで漉す。
- 4 できたスープに調味料で味を調える。
- 5 素麺を湯がき、冷水で洗い、お椀にスープをはり、麺を入れ、お好みでスタチを入れる。

作者コメント

ハタハタは身が少ないですが、旨みがあり、逆に骨を利用し、白濁したスープにしました。干物は、生の魚より臭み・癖がなく、スープにするとあっさり、かつコクがあります。