

1人分 814kcal

塩分4.3g



# 年越しそば

大晦日といえば年越しそば。部屋は暖かいので、冷たいぶっかけそばがおいしく感じられることでしょう。

## 材料 (2人分)

そば(乾麺)…200g  
桜えび(生、または冷凍)…80g  
たまねぎ(薄切り)…1/8個分  
大根おろし…1/4カップ  
しょうが(すりおろし)、  
細ねぎ(小口切り)…各適量

A { だし汁…1カップ  
しょうゆ、みりん  
…各1/4カップ }

B { 溶き卵…1/2個分  
冷水…約70ml }

揚げ油…適量

薄力粉…1/2カップ

## 作り方

- 1) Aを鍋に合わせて煮立て、弱火で4~5分煮る。人肌まで冷ましてから冷蔵庫で冷やす。
- 2) 薄力粉はふるってボウルに入れ、合わせたBを加えてさっくりと混ぜる。
- 3) ボウルに桜えびとたまねぎを入れて薄力粉少々(材料外)をまぶし、2の衣を加えてさっくりと混ぜる。1つにつき大さじ2~3程度の量をすくい、170℃の揚げ油に入れてカラッと揚げ、油をきる。
- 4) そばはパッケージの表示通りにゆで、冷水でよく洗ってざるに上げて水けをきり、器に盛る。3、大根おろし、しょうがをのせ、細ねぎをちらして1のつゆをかける。

生の桜えびは甘みがあり、揚げるとふんわりした食感や殻とひげの香ばしさが格別です。禁漁期間は冷凍品を使ってもよいでしょう。手に入らなければ乾燥桜えびを使ってもよいでしょう。(乾燥の場合は10g使う)。

つゆをじっくり弱火で加熱するのは、そば店のつゆの味わいに近づける工夫。また、冷ますことでコクがさらに増します。