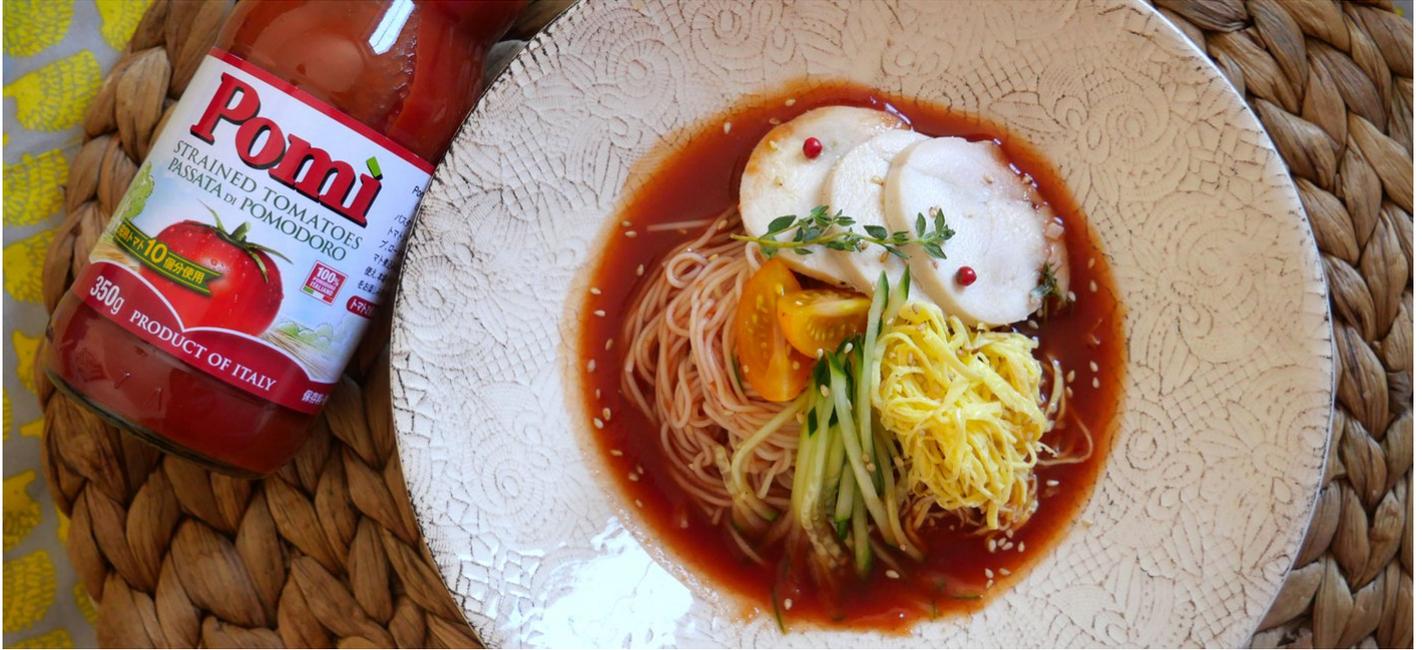


トマトと出汁、ゆず胡椒の冷やしそうめん、手作り鶏胸ハム タイムとピンクペッパー風味



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度低

原材料 (3人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 350g 350 gr
- タイム 少々
- ミニトマト 6
- ピンクペッパー 適量
- 出汁 300 ml
- 卵 3
- 塩、胡椒 適量
- 柚子胡椒 適量
- 砂糖 適量
- 素麺 三束
- 胡瓜 1
- 醤油 20 ml
- 鶏むね肉 1つ

このレシピに使用された材料：



下準備

まず鶏むね肉のハムを準備します。胸肉は開いて、砂糖、塩、ピンクペッパーを刷り込み、タイムを添えて冷蔵庫で少なくとも3時間寝かせます。

その後、水で洗い流して、水分を拭き取り、ラップの上で巻き込みよく閉じます。

大きな鍋にたっぷりに水を沸かし、沸騰したら火をとめ、胸肉をラップごといれ蓋をして火を止め水がぬるくなるまでおいておきます。

その間に錦糸卵を用意し、細長く切ります。同様に胡瓜も細長く切り、ミニトマトは4等分にします。

別の大きな鍋にたっぷり水を沸かし、沸騰したら素麺を約3分茹で、冷水にとる。

パッサータディポモドーロと、出汁、醤油、柚子胡椒を全て良く混ぜ合わせたソースに素麺をくぐらせ、お皿に素麺、薄切りにした鶏胸ハム、錦糸卵、きゅうり、ミニトマトを盛り付けて完成です。

- Saori Suzuki