

上生身団子入りラーメン

Marutaka recipe

《材料》

・丸高「上生身」150グラム ・豚挽肉80グラム ・万能ネギ 適量 ・しその葉一枚
・鶏ガラスープ ・縮れ生麺 ・甘藷澱粉（片栗粉でも可） 少量

【調味料】岩塩 小さじ1、醤油 小さじ2、砂糖 小さじ1、老酒 大さじ1、
花山椒 少量

《作り方》

1. 丸高「上生身」をボールに入れ、甘藷澱粉と混ぜ合わせ、ボールに何度か打ち付けて弾力を出しておく。
2. 豚挽肉に醤油、砂糖、老酒、ゼラチン化した鶏ガラスープを混ぜ合わせ1で出来た上生身に包み込む。
3. 2で出来た上生身団子を沸騰した湯で5～6分間茹で上げる。
4. ラーメンをお好みの固さに茹で上げる。
5. 器に岩塩小さじ1を入れ、鶏ガラスープを500CC注ぎ、ゆであがった麺を入れ写真の通りに盛り合わせる。最後にお好みで花山椒、こしょうを振りかけ、できあがり。

