



優秀賞

ミルクーきしめん

名古屋市東区 名古屋文化短期大学 伊藤剛志

寸評

きしめんのだしにミルクを加えてコクをプラス。トッピング以外の具材を思い切っ
てなくした潔さが、作ってみようという気持ちにさせてくれると高評価でした。



材料(4人分)

きしめん	4玉
牛乳	720ml
コンソメ	大さじ1
しょうゆ	大さじ4

[トッピング用]

茹でほうれん草	適量
かまぼこ	適量
かつお節	適量

作り方

- 1 テフロン加工のフライパンに牛乳を入れ、弱火で混ぜながら沸騰直前まで加熱する。
- 2 ①にコンソメ、しょうゆを入れてコンソメが溶けるまで加熱する。
- 3 ②に茹でたきしめんを入れる。
- 4 全体を混ぜて器に盛り付ける。
- 5 茹でほうれん草、かまぼこ、かつお節を盛り付ける。

考案者のひと言

しょうゆ、コンソメで牛乳の主張を押さえ、
なおかつ牛乳のおいしさを引き出しました！

審査委員長のコメント



そうめんなど他の麺にもアレンジがききそう。
牛乳が焦げないようにテフロンフライパン推奨な点も嬉しい。

