

入賞レシピ!



最優秀作品 東かがわ市 西田 優さん考案

Misoスープdeマーボー ー幻のレシピー

(みそ汁をマーボー豆腐にリメイク)

朝の忙しい時間、味噌汁はせっかく作っても、熱いので食べるのに時間がかかることもあり、寝坊した人が飲まずに出掛けて残ることがあります。冷蔵庫で保存しても、食べる機会を失い三角コーナー行きになることもしばしばではないでしょうか？

味噌汁をマーボー豆腐にリメイクという意外な一品を試してみてください。

●材料 (2人分)

豆腐の味噌汁の残り	300ml
水	100ml
豚ミンチ	100g
オイスターソース	小さじ2
砂糖	小さじ1と1/2
水溶き片栗粉	大さじ2
(片栗粉と水は各大さじ1)	
ごま油	小さじ1
ねぎ	適量
とうがらし	適量
えのき	40g
しょうが(すりおろし)	少々
塩	少々

■作り方

- ① 薄く油を引いたフライパンで豚ミンチを炒め、火が通ったらオイスターソース、砂糖、食べやすい大きさに切ったえのきを加える。
- ② 味噌汁、水としょうが少々を加え、沸騰したら火を弱め、塩少々で味を調えます。水溶き片栗粉を少しずつ加え、とろみを出す。
- ③ ゴマ油を加え軽く混ぜ、器に盛って、小口切りにしたネギと輪切りにした唐辛子を乗せる。

審査員評

冷める際に具材に味噌汁がしみこむため、食べ残しの味噌汁を温めても、全体的に同じ味になり、作りたてであれば際立っていた具材ごとの旨味、立体感のある味わいは損なわれており、味噌の香り自体もとんでいるため、味噌汁のリメイクの際には、割り切って味噌に代わる味や香りを追加することが必要です。

見た目はもちろんマーボー豆腐風になっていますが、豚ミンチ、オイスターソースで味を変え、新たに追加したえのきの旨味とシャキシャキ感が味に立体感を与えています。そして定番ですがゴマ油の香りが食欲をそそります。

あえて豆板醤を加えないのは、味噌汁ベースのやさしい味わいを壊したくないという考案者の考えですが食べてみれば納得できます。