|  |  |
| --- | --- |
| 所属団体氏名 | 北海道そば研究会　橘井　美智子 |
| 料理名 | やみつきそばヌガー |  |
| 料理 | 材料名 | 分量 |
| 生そばマシュマロバター黒ゴマ＆白ゴマ揚げ油キッチンペーパークッキングシートA4サイズのバットポリ袋 | 4人前（600ｇ）160ｇ40ｇ適量600ｍｌ位 |
| 作り方 |
| 1. 生そばを揚げ油できつね色になるまでカラリと揚げる
2. 揚げたらキッチンペーパーに取り上げて広げ、

粗熱が取れたらポリ袋に入れてざっくりと揉む1. フライパンにバターを入れ溶けたところにマシュマロを入れて溶かす
2. 溶けたらポリ袋の揚げたそばとゴマを入れて混ぜ合わせる
3. クッキングシートをバットに敷いてフライパンの混ぜたそばをのせ、手早く平らにする
4. 冷蔵庫に入れ10分位休ませ食べやすい大きさに切る
5. ポリ袋等に入れて保存する
 |
| 備考 | 沢山のそばを打って余った時に作ります。または1人前、2人前と残ったそばを冷凍保存しておき使うことも可能です。ゴマだけでなくお好みのナッツを刻んで入れても美味しいですね♪♪ |