**賄い料理 　いしかり手打ちそば同好会　大西由美子**

【卵とじそば‥ミニトマト入り】　　　　　　４０人分

☆材料

**① 卵　 1人1個 ４パック**

**② 長ネギ 4本**

**③ ミニトマト 1人２～３個(冷凍が望ましい)**

**④ 塩わかめ（トッピング用） 塩抜きして１口大に切る**

**⑤ 片栗粉 １袋**

**⑥ 花かつお つゆ用　１袋**

**☆冷凍のトマトの方がトマトの繊維がこわれて柔らく美味しい**

**☆卵とじは2人分ずつ位が作りやすい**

**【作り方】**

1. **甘汁をつくる＝1人300㏄×人数分**

**長ネギを薄く切り水に10分さらして、ザルにあけ水気を切る。ラップをかけておく。**

**ミニトマトはヘタをとり洗う。1ｃｍくらいの切れ目を入れておく。（そのままだと、トマトの酸味が出ない。）冷凍の場合は、そのままで良い。**

1. **ボウルに400㏄位の水を入れ、片栗粉を入れておく。**

**（水溶き片栗粉）**

1. **別のボウルに卵2個をといておく。**

**☆雪平鍋に二人分の甘汁600㏄を入れ、ミニトマトを5～6個入れ少し煮る。**

**②を適量入れ少しとろみをつけておく（入れすぎると固くて触感が悪い）。そばが茹で上がり、湯せんしてどんぶりに入れるタイミングをよく見て、その直前に行平鍋に卵をとじる。とじ卵を入れ長ネギ、わかめをのせる。**