

サンマ魚醤

ポトフのスープにサンマ魚醤をあわせたラーメン



材料

◎岩手鶏（骨付き胸または腿）	1羽	◆サンマ魚醤	適量
◎たまねぎ	2個	◆ごま油	適量
◎人参	1本	◆黒コショウ	少々
◎大根	4切れ	◆刻んだネギ	適量
◎里芋	4個	◇塩	適量
◎かぶ	4個	◇胡椒	適量
		◇タイム	適量
		◇ローリエ	適量

作り方

- ① 鍋に水をはり、鶏肉を入れ、強火で沸騰するまで煮る。
- ② その際にアクが出るのでアクは取り除く
- ③ 沸騰してきたら火を弱火に切り替え、野菜をいれ、◇を入れる
- ④ 味見しながら塩加減はお好みで入れ、40分程煮込む
- ⑤ このスープに、◆を入れる
- ⑥ ◆麺をゆでてあわせる



坂田 幹靖 シェフ

御茶ノ水山の上ホテル在職中に渡仏。銀座レザンドール料理長を経て、1990年青山1丁目にKANSEI開店。2001年フランスチーズ鑑定士（シュバリエドフロマージュ）受任。2004年12月GINZA kansei 開店。

ワインとのマリアッジを大切にしたい、からだにやさしいフレン

