

## さけの豆乳あんかけ

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
アトランティックサーモン	1切	片栗粉	10g
袋ラーメン	1/5玉		
★白菜	15g	水(あんかけ用)	20g
★玉ねぎ・にんじん	27g	◆片栗粉	4g
あんかけのたれ	27.65g	◆水	8g
調整豆乳	50g		
こまつな	20g		

### <作り方>

- ①サーモンは、片栗粉をまぶし、揚げる
- ②袋ラーメンは、1玉3×3カットしておき、軽くほぐして、カリカリになるまで素揚げする
- ③★白菜・玉ねぎ・にんじんは、茹でて水気をよく切っておく
- ④鍋に、あんかけたれと水を加え火にかけて、沸騰したら火を弱め、豆乳を加え  
◆水溶き片栗粉を加え、とろみをつけて豆乳あんにする  
※沸かしすぎると分離するので注意してください

### 【野菜の準備】

- ⑤こまつなは、さっと茹でて水気を切っておく

### <盛り付け・提供>

- ⑥提供前に温かい豆乳あんに、③★茹で野菜を加え混ぜ合わせておく
- ⑦お皿に揚げ麺→サーモンを盛りつけ、全体に豆乳あんをかける
- ⑧豆乳あんの上に小松菜をのせ、提供する

