

えいじゃん・つけ麺

『ASIAN DIPPING NOODLES』こんな英語あるかどうか知りませんが、いかにもありそうなので、あなたが東南アジアに言ったら屋台で頼んでみてください。でも、どこの国にいても、ASIANなんて言葉がつく前に、その国の名前か、スープの味の名前がつくに決まっていますよね。ちなみに「アジアン・テイスト」なんてTVで言っていますが、アレ間違いです。「エイジャン・テイスト」が正しい発音みたいですよ。脱線ついでに「録音スタジオ」は「ステューディオ」が正しいみたいです。

で、本題に戻ります。東南アジア風つけ麺です。ベトナム風・タイ風・台湾風いろいろですが、出来上がった味で勝手に命名することにして、ここでは、『ナンデモ えいじゃん・つけ麺』としておきます。

辛くて酸味があって甘かったらタイ風、香菜が効いて旨かったらベトナム風、普通に旨かったら台湾風なんてくらいでいいんじゃないでしょうか？作りながら、魔がさして変な香辛料を入れてしまうなんてことがありますよね。ですから命名はアトデネ！！これが大人の知恵ってもんです。



- ①コンソメ ②芝麻醬
- ③豆板醬 ④塩魚汁
- ⑤味噌少々⑥ソバツユ
- ⑦干しエビ ⑧白菜
- ⑨モヤシ ⑩ニンジン
- ⑪挽き肉 ⑫塩・胡椒



上記材料を適当に混ぜる。芝麻醬はゴマのペーストです。なければピーナッツバターでもイケるはずですよ。右上写真はみそ汁のようですが、違います。左下写真の芝麻醬のコクがわかりますか？ ③④⑤⑥は隠し味程度です。味の基本は、芝麻醬と干しエビで決まります。挽き肉やパプリカをいれるのも、それらしくなります。あと香菜があれば、東南アジア感バリバリです。

つけ麺スープにこんなに色々入れれば旨いに決まってるじゃないかと思うでしょうけど、旨いですよ、ホントに。寒空の下、ラーメン店に行列して食べるなんて人も、並ぶ時間より早く出来ますので試してみてください。味付けは少しずつ調味料を足しながら味見を繰り返すのです。味が締らないからといって、味噌・醤油はあくまで隠し味です。塩で決めましょう。こんなことゆっくりしたって、20分くらいで出来ますので、楽しいもんです。それから、JOAで香菜を見かけるようになりました。万歳です。