

おうち **de** 満洲レシピ

Vol.36

野菜たっぷり 煮込みラーメン

野菜の旨味がぎゅっと
つまったあつたか麺



A

- キャベツ (ざく切り) …100g
- 玉ねぎ (スライス) …30g
- ニンジン (スライス) …30g
- 長ネギ (斜め切り) …30g
- 小松菜 (5cmに切る) …30g
- 鶏もも肉
(一口大に切って塩こしょうする) …70g

- ★ 生麺 …1袋
- ★ しおタレ …1袋
- ★ 味玉 (半分に切る) …1個
- 水 …360cc

材料 (1人前)

作り方

- ① 鍋に水360ccを入れ沸騰させ、**A** を入れて蓋をします。8割ほど火が通ったら **しおタレ** を入れて蓋をし、少し煮込みます。
- ② 別の鍋にたっぷりのお湯を沸かし、**生麺** を入れて1分20秒ゆで、湯切りして器に入れます。
- ③ 麺の上から①を注ぎ、**味玉** を盛り付けて完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

ラーメン用

生麺

生中華麺
(1玉160g)

通常価格 **55円**+税

特売日価格

45円+税



生麺
栃木県産小麦
100%



入り
アサリスープ

しおタレ

30円+税



自家製だしで仕上げた
味付け玉子

味玉 3個

210円+税



※調理例: 野菜たっぷり煮込みラーメン

お土産コーナーで販売中!

202102MS