

ミニ味噌ラーメン

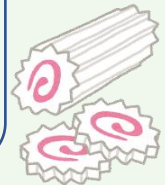


作り方

- 1 鍋に水を入れ、鶏がらスープ顆粒を加え沸騰させる。
- 2 もやしと細かく切った豚肉を入れ、沸騰したら味噌を溶き入れる。
- 3 ごま油を少したらし、風味を付ける。
- 4 中華麺をほどよいかたさに茹で、人数分にお椀にわせる。
- 5 お椀に分けた麺に3のスープを注ぐ。

※おとなは子どもの調味料の2倍に設定しています。センターでは中華だしは鶏がらスープ顆粒を使用しています。メーカーにより塩分量が異なるため、使用量は味見しながら調整してください。

お好みで葱やなるとやチャーシューやコーンやもやしなどを添えたり、トッピングを楽しんでください。



材料（こども1人分）

生中華麺12g もやし10g 豚ばら肉10g
味噌3g 醤油0.3g 鶏がらスープ顆粒1g
ごま油0.1 水100ml

材料（おとな2人こども1人分）

生中華麺1玉 もやし40g ぶたばら肉40g
味噌15g 醤油少々 鶏がらスープ顆粒5g ごま油少々
水 500ml