

DELICIOUS

蓮代寺小学校6年生作った! 大麦味噌ラーメン



材 料(3人前)

☆めんつゆ (ストレート)	大さじ 1.5
☆大麦味噌	大さじ 5
☆とりがらスープの素	大さじ 1.5
☆塩	少々
☆砂糖	小さじ 3
☆ラー油	小さじ 1
☆バター	2切
☆ウェイパー	小さじ 2
☆ゴマ・胡椒	お好み
△かまぼこ	3枚
△加賀白茶芋	1/3本
チャーシュー	3枚
メンマ	3人分
のり	3枚
ちぢれ麺	3人分
もやし	2袋
水	1050ml
ごま油	小さじ 13

Point

もやしは焼き色がつくまでいためる。
ねぎは細め、辛いのがきらいな人はラー油
を入れなくてもよいです。

- ① 水を1050ml図り、ふっとうさせます。←ラーメンの汁
- ② ふっとうしたら、☆の印の物入れて入れて混ぜます。
- ③ △の印の物をを切ります。ねぎは細かく切ってください。
- ④ フライパンにごま油を引き、もやしを入れます。焼き色がついたら、お皿に移します。(強火でいためる)
- ⑤ なべに水を入れ、ふっとうしたら、麺を入れ、やわらかくなるまでほぐします。
- ⑥ のりをお好みの大ききで切ります
- ⑦ お皿にスープと麺と具材を入れれば完成です

蓮代寺小学校6年Cグループ