



みんなの大好きメニュー！

味噌ラーメン

作 り 方

- 1 キャベツ、もやしはざく切り、にんじんは千切りにする。
- 2 にんにくはすりおろしておく。
- 3 鍋に油をひき、豚肉を炒める。
- 4 豚肉に火が通ったら、にんじん・キャベツ・もやし・コーンの順に炒め、水を加える。
- 5 野菜に火が通ったら、調味料を加え、最後ににんにくを入れひと煮立ちさせる。
- 6 たっぴりの湯で麺を茹で、水切りした麺にスープをかけてできあがり。

※使う材料によって味にばらつきがあるかもしれません。
調味料・野菜の量など、ご家庭で調節してみてください。
炒めた肉や野菜をラーメンの上にトッピングしてもいいかと思えます

材 料 (4人分)

干し中華めん	300g
豚肉 (もも)	200g
油	適量
キャベツ	200g
もやし	200g (1袋)
にんじん	100g
ホールコーン	50g
水	1.5ℓ
酒	小さじ2
中華スープの素	大さじ1
砂糖	小さじ2
塩	少々
信州味噌	60g
赤味噌	50g
にんにく	少々