

味噌ラーメン（2人分）

◎ 小林生麺 2～3袋

＜スープの具材＞

● 豚挽肉 100g
● 生姜(おろす) 1片
● 長ネギ(輪切り) 10cm
☆ 米味噌 大2
☆ 八丁味噌 大1
☆ きび砂糖 小2
☆ 米油(ごま油) 大1／2

* 湯 750cc
* 鶏ガラスープの素 大1
* めんつゆ(3倍希釈) 大1
* 岩塩 小1／4
* 米油(ごま油) 小1／2
* にんにく塩 2～3振
* 白コショウ 好みで

＜おすすめの具材＞

□ もやしナムル 1袋分
□ メンマ・半熟卵など 好きなだけ
□ 有塩バター 1人5gくらい

- ① 鍋にスープの具材(●と☆)を全て入れて**中火**にかけ、肉に火が通るまで炒める
- ② *の調味料を加えて沸騰させ、**5分**ほど煮込んだらスープ完成！
- ③ 大鍋にたっぷり湯を沸かし、麺を**強火**で**1分20秒**茹でる
- ④ ザルにあげて水気を切り、器に盛る（**麺は水で洗わない**）
- ⑤ 用意しておいたスープをかけ、好みの具をのせて完成（バターを乗せるとコクUP！）

＜もやしナムルの作り方＞

・ もやし1袋

★しょうゆ 大1
★米油(ごま油) 大1
★鶏ガラスープの素 小1
★岩塩 1つまみ
★にんにく塩 2振
△豆板醤 小1/2
△一味唐辛子 適宜

- ① ★の調味料をボウルに入れよく混ぜる（△は好みで入れても入れなくても）
- ② もやし1袋を**30秒**茹でザルにあげる
- ③ 熱いうちにボウルに入れ混ぜる
- ④ もやし冷めて味が馴染んだらナムル完成

※ ナムルは先に用意しておこう！