

## 麻婆ラーメン（4人分）

◎ 小林生麺 4袋

### ＜スープ＞

- ・ 湯 1300cc
- \* 鶏ガラスープの素 大2強
- \* しょうゆ 大1
- \* にんにく塩 2～4振
- \* 米油（ごま油） 小1

### ＜オススメの具材＞

- ☐ 小松菜・青梗菜など 1株～  
→塩茹でし、水を切っておく
- ☐
- ☐

### ＜麻婆豆腐の具材＞

- 絹豆腐（2cm角） 400g
- 豚挽肉 100g
- 白ネギ（みじん切） 1／2本
- 生姜（おろす） 1片
- ★ 八丁味噌 小2
- ★ 米味噌 小1
- ★ オイスターソース 大1
- ★ きび砂糖 小1
- ★ 湯 150cc
  - └ 鶏ガラスープの素（溶かす） 小1弱
- ・ 片栗粉 大1
  - └ 水 大1.5

- ① 湯を沸かして\*の調味料を全て入れ、先にスープを用意する
- ② 絹豆腐を2cm角に切って水に浸しておく
- ③ 別鍋に湯を沸かし、塩（ひとつまみ）を入れ、水をきった豆腐を入れて茹でる
- ④ フライパンに米油（大1）を熱し、豚挽肉をパラパラになるまで炒める
- ⑤ 白ネギと生姜を加えて炒める
- ⑥ ★の調味料を加え、味噌を溶かしながら全体を炒め合わせる
- ⑦ 茹でて**プルプル浮かんできた豆腐**をすくい、フライパンに加えてざっと炒め合わせる
- ⑧ 水溶き片栗粉を加え、麻婆豆腐の完成（あんは固めに仕上げる）
- ⑨ 大鍋にたっぷり湯を沸かし、麺を**強火で1分20秒**茹でる
- ⑩ ザルにあげて水気を切り、器に盛る（**麺は水で洗わない**）
- ⑪ 用意しておいたスープをかけ、麻婆豆腐と青菜をのせて完成