

夏とんこつけ麺



材 料（2 人 分）

A-COOP とんこつラーメン …… 1 袋
(セレスモスで販売しております)

小ねぎ ……2～3 本
メンマ ……適量
海苔 …… 1/2 枚
すりごま …… 大さじ 2
酢 …… 小さじ 1/2

[トッピング]

チャーシュー、ゆで玉子
蒸しナス、トマト、
ゆでオクラなどお好みの夏野菜

作 り 方

- 1) トッピングの具材を用意する。
- 2) 小ネギは小口切りにしておく。
- 3) 大きめの鍋に湯を沸かしておく(麺をゆでるためのお湯)
- 4) 小さめの鍋にスープの素を入れ、水300～360ccを入れて火にかけ煮立ったら小鉢に入れ、つけ汁を作る。
- 5) 麺は2分30秒ゆでて、水にさらして器に盛り具材を添える。
- 6) 4)のつけ汁にすりごま、酢を加え、小ねぎ、メンマ、海苔を添え、食べるときにお好みでスープに入れる。
- 7) 麺をスープにつけながら食べる。